Pani Domu



1938

20

70 gr.

Rok XII 15 października 1938 Nr 20

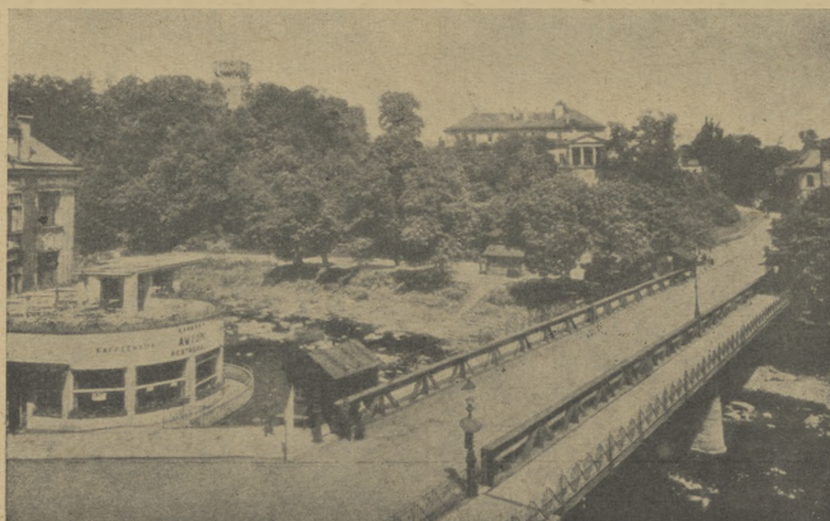
Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

TREŚĆ ZESZYTU:



Historyczny most na Olzie, łączący Cieszyn Wschodni z Zachodnim.

Wydawnictwo „PANI DOMU" wita serdecznie powracające w granice Rzeczypospolitej polskie rodziny Śląska Zaolzańskiego, zwracając się specjalnie do kobiet, których patriotyzm był ostoją polskości piastowskich synów.

Witamy je w szeregach kobiet czynnie pracujących dla przyszłości Polski, dla przyszłości nowych pokoleń.

Halina Siemieńska

PRACA SAMORZĄDOWA WZYWA NAS

Wchodzimy w gorący okres wyborów parlamentarnych i samorządowych. Zazwyczaj okres ten jest przeglądem sił i programów całego społeczeństwa. Czas więc jest najwyższy zastanowić się, jaki jest nasz stosunek do tej dziedziny życia obywatelskiego, jaki układ sił i program na przyszłość?

Nie ulega wątpliwości, że szanse wyborcze kobiet przy wyborach do Sejmu i Senatu na podstawie obecnej ordynacji wyborczej są prawie żadne, natomiast znacznie szersze możliwości otwierają przed nami wybory do samorządu terytorialnego.

Obowiązująca od dnia 29 sierpnia b. r. nowa ustawa samorządowa wprowadza poważne zmiany w stosunku do ustawy z r. 1933, a mianowicie — głosowanie na poszczególne nazwiska a nie na całe listy oraz wielki liberalizm w zgłaszaniu kandydatów na radnych. Tych bowiem mogą zgłaszać bezpośrednio grupy wyborców złożone z 25, 50, 75 osób, zależnie od wielkości gminy, a w Warszawie, Krakowie, Lwowie, Łodzi, Poznaniu i Wilnie — grupy ze 100 osób. Zmiany te miały na celu odebranie politycznego charakteru wyborom do samorządu terytorialnego i zbliżenie wyborcy do osób wybieranych. W obecnych więc warunkach rezultaty wyborów samorządowych zależą całkowicie od naszej postawy i energii.

Zdawało by się, że zagadnienia samorządu terytorialnego powinny interesować zwłaszcza ogół kobiecy. Niestety dotychczas udział kobiet w pracach samorządu bynajmniej nie jest zjawiskiem powszechnym, a wprost przeciwnie zdumiewa mała ich ilość w radach miejskich, powiatowych, gminnych i gromadzkich.

Dane statystyczne wykazują, że do r. 1933 liczba kobiet radnych w całym państwie polskim stanowiła zaledwie 0,2% ogólnej liczby mandatów radzieckich. Podczas ostatnich wyborów samorządowych w r. 1933 i 1934 cyfrowy udział kobiet w wyborczych ciałach samorządowych nieco się podniósł, ale niemniej pozostał wciąż niewspółmiernie mały w stosunku do ogólnej liczby wyborczyń.

W chwili obecnej w zarządzie Związku Miast Polskich zasiadają tylko dwie kobiety, pomimo że Związek reprezentuje 94% ogólnej liczby ludności wszystkich miast w Polsce.

Rzecz zastanawiająca, iż nawet przy wyborze pracy zawodowej stosunkowo mniej kobiet decyduje się na zatrudnienie w administracji samorządowej. Zjawisko to występuje szczególnie jaskrawo na terenie samorządu wiejskiego, gdzie kobiety stanowią zaledwie 5% ogółu pracujących tam urzędników.

Widzimy więc, że dotychczas tylko kobiety o wyjątkowo silnej woli i indywidualności, idące odważnie za głosem swoich zainteresowań, podejmują pracę na terenie samorządu i czasami nawet zdołają tam osiągnąć stanowiska kierownicze — sołtysa, wójta, czy burmistrza. Dlaczego jednak ogół kobiet tak wyraźnie stroni od udziału w pracy samorządowej? Czym się ta ich obojętność tłumaczy?

Z szeregu przyczyn, które wywołują bierność kobiet, wybieram dwie, zdaniem moim najważniejsze:

Oto — po pierwsze niewątpliwie *kobiety jeszcze nie doceniają należycie korzyści* płynących dla społeczeństwa z racjonalnej, wzorowej gospodarki samorządowej, po drugie zaś — *obywatelska praca kobiet jest wciąż niedoceniana przez mężczyzn.*

Ten brak właściwej oceny pracy samorządowej wiązał się ściśle u wielu kobiet z nieświadomością, jak dalece ich własna praca domowa jest bezpośrednio uzależniona od sprawnego funkcjonowania samorządu. Masy kobiece jeszcze nie zrozumiały, że samorząd jest rozszerzeniem gospodarki rodzinnej na gospodarkę całej gromady mieszkańców gminy czy miasta, że tam właśnie zbiegają się potrzeby poszczególnych rodzin i że tym samym — teren samorządu zlewa się niemal z terenem pracy domowej kobiet.

Przecież do bezpośrednich zadań samorządu terytorialnego należy załatwianie takich ważkich spraw, jak zarządzanie majątkiem gminnym, budowa dróg, mostów, kierownictwo zakładami użyteczności publicznej, ochrona zdrowia, opieka społeczna, oświata i kultura, popieranie przemysłu, handlu i rękodzieła, bezpieczeństwo publiczne.

A któż bardziej od kobiet odczuje złą gospodarkę miejską w działach takich, jak np. budownictwo mieszkaniowe, aprowizacja, opieka nad matką i dzieckiem itd. Most lub kładka, umieszczone we właściwym miejscu, mogą zaoszczędzić gospodyni wiele kilometrów niepotrzebnie nadkładanej drogi. A przeprowadzenie kanalizacji lub elektryczności, ileż daje w sumie zaoszczędzonych godzin pracy domowej? Umiejętnie zorganizowany dowóz żywności do miasta ułatwia racjonalne żywienie rodziny. Przemyślana polityka szkolna pomaga w wykształceniu dzieci na dobrych zawodowców. Sprawnie funkcjonujący ośrodek zdrowia zapewnia mniej zamożnym fachową i dostępną poradę lekarską.

Przykładów takich można cytować bez końca, gdyż potrzeby życia rodzinnego są ściśle złączone z możliwościami danego zespołu ludzi, związanych wspólnymi troskami, niewygodami, obowiązkami i prawami.

Dlatego też kobieta stojąca na czele rodziny jest najbardziej zainteresowana w rozwoju i rozkwicie samorządu terytorialnego i jednocześnie najbardziej powołana do pracy na tym terenie. Bowiem jej stosunek do zagadnień samorządowych nie będzie wyłącznie teoretyczny, ale również praktyczny, wynikający z jej własnych doświadczeń życiowych. Fakt, że samorząd jest dziedziną tak bardzo bliską kobiecie, tak związaną bezpośrednio z codziennym jej trudem, fakt ten daje jej możność pozytywnej pracy na tym polu.

Do pracy samorządowej może więc kobieta wnieść wiele cennej i twórczej inicjatywy i na tym terenie współdziałanie kobiet radnych może dać świetne wyniki od razu, od pierwszej chwili rozpoczęcia wspólnej pracy.

Wartość wkładu pracy kobiecej w samorządzie od dawna została już uznana w różnych krajach. W niektórych — na wiele lat przed nadaniem kobietom praw politycznych, powoływano je do współpracy w samorządach różnego typu, a więc — gospodarczego, oświatowego, nawet kościelnego. Natomiast w Polsce spotykamy się ze zjawiskiem wprost odwrotnym, które to zjawisko w znacznej mierze tłumaczy również mały udział kobiet w pracy samorządowej.

Oto, jak już wspomniałam, praca obywatelska kobiet jest dotychczas u nas niedoceniona. W naszych poglądach społecznych przeważa jeszcze teza konieczności niedopuszczania kobiet do wszelkich przejawów życia gospodarczego, społecznego i politycznego, a tym samym zdobycie dla kobiety miejsca na liście wyborczej staje się wyczynem równie trudnym, jak zdobycie lauru olimpijskiego dla sportowców na olimpiadach wszechświatowych.

Zamiast umiejętnego wyzyskiwania uzdolnień wszystkich obywateli, a więc i kobiet, odsuwa się je od współpracy. Zamiast akcji przeszkolania kobiet do pracy w samorządzie terytorialnym, prowadzonej w skali ogólno - państwowej, zamyka się im dostęp do tej dziedziny pracy i wpływów. Dzieje się tak pomimo, że instytucja samorządu została pomyślana jako forma wyładowania się społecznego, jako sposób — najpowszechniejszego i najdostępniejszego dla wszystkich udziału w wykonywaniu zadań życia zbiorowego. To odsuwanie kobiet od życia gospodarczego i obywatelskiego godzi nie tylko w nie same, jako oddzielne jednostki danej zbiorowości. Narusza także najbardziej żywotne interesy społeczeństwa i państwa. Bowiem zwyczaj ten pomnaża liczbę obywateli biernych, przez co automatycznie zmniejsza prężność, rozmach i rozwój tego społeczeństwa.

Organizacje kobiece coraz jaśniej sobie zdają sprawę, jak dalece taki stosunek do kobiet jest niesłuszny. To też wnioski Kongresu Społ. - Obyw. Pracy Kobiet brzmią: „Uznając, że samorząd jest... najodpowiedniejszym, a niewyzyskanym terenem pracy dla kobiet: Kongres uważa za konieczne podjęcie wspólnej akcji organizacyj kobiecych w celu umożliwienia wejścia zarówno do organów samorządu terytorialnego z wyborów, jak i do administracji samorządowej w jak największej ilości odpowiednio przygotowanych kobiet..."



Już jesień ale jeszcze dość ciepło. Zgrabny żakiet i lis uzupełniają wełnianą suknię, stanowiąc wygodny strój spacerowy, gdy płaszcz jesienny wydaje nam się jeszcze zbyt ciężki. Metro Goldwyn Mayer.

Urzeczywistnienie słusznych tych wniosków powinno iść w dwu kierunkach: przygotowania zarówno przyszłych wyborczyń jak i przyszłych radnych. Najważniejszym jednak momentem w całej akcji przeszkolania kobiet do pracy w samorządzie terytorialnym jest — przepojenie kobiet wiarą we własne siły.

Kompleks niższości u kobiet jest wynikiem nastawienia, określonego tak trafnie przez L. Jahołkowską - Koszutską, że „kobieta była medium mężczyzny który ją tak zasugestionował, jak mu było dogodniej..." I tylko wydobycie się z pod tej hypnozy może doprowadzić kobiety do zrozumienia swej wartości i użyteczności.

Nie wyzyskując możliwości pozytywnej pracy w samorządzie — gospodynie domu nie staną się gospodyniami swego miasta i nie wrosną duszą i sercem w życie gromady.

Maria Karczewska

MY I APROWIZACJA

Wiele osób przez wyraz „aprowizacja" rozumie wyłącznie zaopatrzenie w żywność, a tymczasem aprowizacja dotyczy także opału, oświetlenia, ubrania itd. Zaopatrujemy czyli aprowidujemy się w wyroby potrzebne do prania i porządków, w najrozmaitszy sprzęt gospodarski itp. Zatem wyraz „aprowizacja" obejmuje zaopatrzenie we wszystkie przedmioty niezbędne do bytu ludzkiego.

W jedne przedmioty zaopatrujemy się codziennie, w inne co pewien czas; ich ilość, jakość, ich cena czy brak na rynku stanowią naszą stałą troskę, a pod słowem „naszą" rozumiem miliony pań domu zajmujących się aprowizacją własną albo swych rodzin.

Codzienna troska o wybór potrzebnych produktów albo materiałów staje się prawdziwym problemem w czasie wojny, gdy stopniowo ujawnia się brak tego, do czego przywykliśmy. Oto nikną nagle tłuszcze dostarczane uprzednio do miast w obfitości, czasem nawet zjawiające się na rynku w ilościach nadmiernych. Ukazują się kartki na chleb, sól, cukier, na mydło i naftę, a znamionują one długotrwały niedobór tych produktów. Zamiast lnianych, bawełnianych i wełnianych materiałów ukazują się papierowe tkaniny i sznurki. Stopniowo namiastka zastępuje naturalny produkt.

Aprowizacja rodzin staje się wówczas już nie tylko troską jednostek, ale sprawą państwową, przedmiotem narad rządu, tym bardziej, że równocześnie występuje konieczność pokrywania zwiększonych potrzeb wojska; taki zaś stan, pogłębiający się przez czas dłuższy, może się skończyć katastrofą, jaka spotkała Niemcy w czasie wojny światowej, kiedy o przegranej decydowały w większej mierze braki aprowizacyjne niż ściśle wojskowe.

Teraz mamy pokój, ale przeżyte ostatnio chwile i niewygasające ogniska wojenne w różnych punktach kuli ziemskiej pobudzają rządy i ludność państw nie objętych wojenną pożogą do przygotowań zapobiegawczych.

Wobec wielkiego znaczenia aprowizacji sprawa ta nie mogła być pominięta i u nas; ostatnio zaczęła wywoływać coraz żywsze zainteresowanie, a dwa środowiska kobiece podjęły w Warszawie niemal jednocześnie rozpatrzenie zagadnień aprowizacyjnych. Pierwsze z nich — to Rada Narodowa Polek jako ugrupowanie organizacji niepodległościowych i społecznych, drugie — to Rada Naczelna Gospodarczego Kształcenia Kobiet, a przede wszystkim należący do niej Związek Pań Domu i Stow. Zjedn. Ziemianek (a więc środowiska gospodarcze), w porozumieniu z posłanką p. Janiną Prystorową. Wyczucie i głębokie zrozumienie spraw mających aktualne znaczenie dla państwa poddały p. Prystorowej, znanej z działalności na terenie sejmu, inicjatywę zwołania szeregu narad poświęconych sprawie aprowizacji i stanowisku, jakie kobiece organizacje społeczne winny zająć wobec tego zagadnienia.

Pierwsze zebranie odbyło się pod przewodnictwem p. ministrowej M. Romanowej, redaktorki „Pani Domu", w mieszkaniu p. Prystorowej w gronie 40 osób, pośród których było wielu wybitnych rzeczoznawców. Rozpatrywano wyłącznie sprawy żywnościowe jako najbardziej aktualne.

Panowie: dr. G. Szulc i dr. C. Wroczyński omówili „Obecny stan żywienia" i „Stan zdrowia i rozwój dziecka w związku z żywieniem".

Jeżeli ktokolwiek z obecnych łudził się, że otrzyma idealny przepis żywienia stanowiący ostatnie słowo nauki i gwarancję zdrowia przy jego stosowaniu — to czekał go zawód. Dr Szulc stwierdził jasno i wyraźnie, że — pomimo wielkiego swego postępu — nauka nie daje obecnie i zapewne nigdy nie da uniwersalnej recepty, rozwiązującej trudne i zawiłe zadania żywienia i dającej w wyniku idealnie zdrowego człowieka. Ale badania sposobów żywienia posuwają się naprzód i przynoszą coraz większe zdobycze, na których można opierać praktyczne działania. To też Komisja Zdrowia Ligi Narodów zaleciła tworzenie we wszystkich państwach rad wyżywienia, centralizujących badania sposobów żywienia się ludności wiejskiej i miejskiej w różnych państwach.

Smutny obraz stanu zdrowotnego polskich dzieci przedstawił drugi prelegent. Polska, naród przodujący pod względem płodności, niestety marnuje swoje bogactwo dziecięce, którego 4% jest zupełnymi kalekami, 66% ma poważne usterki zdrowotne, a 20% jest nie dożywionych nie tylko pod względem jakościowym, ale nawet ilościowo. Dzieci te po prostu głodują, a co zdawałoby się szczytem anomalii — dzieci na wsi, dzieci producentów pożywienia są gorzej żywione niż dzieci miejskie, bo sprzedaż nabiału i jaj jest czasami tak zupełna, że dla domowników nic nie zostaje.

Dla zwalczania tego fatalnego stanu rzeczy dr Wroczyński uważa za konieczne następujące środki: 1) stworzenie Rady Żywienia, 2) przeprowadzenie badań sposobu żywienia, a więc i braków w żywieniu polskiej ludności, 3) zapewnienie dla wsi opieki lekarskiej.

W dopełnieniu tych świetnych referatów ilustrowanych pokazem sfałszowanych albo zupełnie fałszywych produktów spożywczych, (np. kawałków mydła sprzedawanych na jarmarkach jako cukierki - irysy), przedstawiła p. M. Karczewska drogi do osiągnięcia samowystarczalności gospodarczej w myśl hasła generała Żeligowskiego:

„Nasza ziemia musi nas wyżywić i odziać!"

Aby dojść do tego, muszą działać w tym duchu: rolnik i hodowca, fabrykant, sprzedawca i spożywca. Rolnik przez doskonalenie płodów roślinnych i zwierzęcych oraz przez

zachowanie pełnej ich wartości drogą odpowiedniego traktowania przy zbiorze, uboju itd. oraz przy dostawach. Fabrykant — przez wytwarzanie jak najbardziej celowych produktów, uwzględniając w tym także racjonalne przetwórstwo spożywcze, a więc jak najbardziej wartościowe susze i konserwy. Sprzedawca — przez umiejętne przechowanie produktów spożywczych i innych. Główny zaś spożywca — czyli my, panie domu i gospodynie musimy być obznajmione z prawidłowym doborem, przygotowaniem i użytkowaniem żywności [1]).

W dopełnieniu powyższych tez przedstawiono zebraniu listę produktów, których spożycie powinno być zwiększone, utrzymane albo zmniejszone. Na czele produktów, których spożycie winno być większe, a w które Polska obfituje, postawiono nabiał we wszystkich formach, najlepsze na świecie nasze kasze, dalej warzywa i owoce, razowiec i wiejski żytni chleb, cukier i miód.

W długiej dyskusji zabierały głos p. p. przedstawicielki Izb Ustawodawczych szkolnictwa oraz instruktorstwa. Posłanka p. Prystorowa podkreśliła cel zebrania, którym było zbliżenie kobiet wybranych do sejmu i senatu z przedstawicielkami organizacji społecznych i rzeczoznawcami w dziedzinie poprawy żywienia.

Na zebraniu tym wybrano komisję w liczbie 17 osób dla prowadzenia dalszych narad.

Narady komisji i zebranie zorganizowane przez Radę Narodową Polek doprowadziły do pogłębienia wiadomości o obecnym stanie aprowizacji w Polsce i za granicą.

W międzyczasie ukazała się ustawa p. Prezydenta, powierzająca Ministerstwu Rolnictwa i Reform Rolnych stworzenie Rady Aprowizacyjnej, której kierownictwo powierzono wiceministrowi p. Wierusz-Kowalskiemu.

Wiadomość o powstaniu placówki koncentrującej akcję aprowizacyjną nadała od razu określony kierunek działalności Komisji. Stało się jasne, że przedstawicielki społecznych organizacji muszą się porozumieć i wspólnie wyrazić swe dezyderaty, aby ich głos nie został pominięty w sprawie, której wykonywanie leży w olbrzymiej mierze w ręku kobiet. Zrozumienie tej konieczności dało impuls do bardzo doniosłego kroku, tj. do powierzenia całej akcji przedstawicielkom czterech wielkich ugrupowań kobiecych, obejmujących niemal wszystkie organizacje kobiet w Polsce. Tymi ugrupowaniami są:

1) Rada Narodowa Polek, reprezentowana przez sen. p. dr Fleszarową i p. Marię Matuszewską — (26 organizacji);

2) Rada Naczelna Gospodarczego Kształcenia Kobiet w osobach: posłanki p. Janiny Prystorowej i p. M. Karczewskiej (11 organizacji i 10 szkół gospodarstwa);

3) Centralny Wydział Gospodyń Wiejskich przy Centralnym Tow. Organizacji i Kółek Rolniczych reprezentowanych przez p. Z. Piwowarównę i p. J. Rabkową;

4) Liga Kooperatystek w osobie p. Z. Bohdanowiczowej.

Pierwszym wspólnym krokiem Komisji, która przyjęła nazwę: Aprowizacyjny Komitet Porozumiewawczy Organizacji Kobiet Polskich, było złożenie ministrowi Kowalskiemu krótkiego memoriału, którego treść podajemy.

[1]) Drogą do tego jest powszechne nauczanie gospodarstwa dziewcząt oraz dokształcanie w tym dorosłych już kobiet.

Niżej podpisane społeczne organizacje kobiece witają z głębokim uznaniem fakt stworzenia specjalnego Wiceministerstwa dla spraw aprowizacji, podając do wiadomości Pana Ministra następujące postulaty:

1) Stwierdzają, że już od szeregu lat doceniając polityczne, obronne, społeczne, gospodarcze i zdrowotne znaczenie zagadnień żywnościowych, prowadzą działalność w zakresie całokształtu tych zagadnień, a więc w działach: a) wytwórczości, b) przetwórstwa, c) handlu, d) spożycia, e) badań naukowych, f) szkolenia sił fachowych zarówno dla własnego gospodarstwa, jak i dla kształcenia innych w tym zakresie, g) propagandy racjonalnego żywienia wśród najszerszych warstw społecznych. Równocześnie zgłaszają gotowość prowadzenia dalszej swej pracy w tej dziedzinie w porozumieniu z Panem Wiceministrem dla spraw aprowizacji.

2) Stwierdzają, że dzięki długoletniej działalności posiadają w dziedzinie omawianej pracy doświadczenie, wyrobione metody pracy oraz placówki na całym obszarze Rzeczypospolitej, obejmujące kilkaset tysięcy kobiet zorganizowanych, uważają więc, że ten dorobek powinien służyć za oparcie dla prac dalszych i dlatego w szeregu członków, powołanych do życia organów doradczych i opiniodawczych dla spraw żywnościowych, powinny się bezwzględnie znaleźć przedstawicielki stowarzyszeń kobiecych w liczbie odpowiedniej.

3) Stwierdzają, że w szeregach kobiecych znajduje się dużo sił fachowych, posiadających przygotowanie zarówno teoretyczne, jak i praktyczne, wobec tego w samym urzędzie aprowizacyjnym powinny znaleźć się kobiety — fachowcy.

4) Niżej podpisane Organizacje Kobiece biorą czynny udział w pracach Międzynarodowej Rady Kobiet i innych międzynarodowych organizacjach, w których zagadnienia żywnościowe zajmują poważne miejsce i bywają bardzo żywo omawiane zarówno na Kongresach, jak i w pracach Komisji Stałych.

P. minister z głębokim zrozumieniem wniknął w nasze intencje i uprzejmie obiecał przedstawić nam jak sobie wyobraża uzgodnienie prac organizacji kobiecych z najbliższymi zamierzeniami rządowymi w dziedzinie gospodarki aprowizacyjnej.

Jak już donosiłyśmy w nr 9 „Pani Domu" 21 kwietnia odbyło się w lokalu Związku Pań Domu informacyjne zebranie pod przewodnictwem senatorki p. R. Fleszarowej, przy udziale przeszło 100 delegatek przybyłych z różnych krańców Polski.

Po streszczeniu przez p. M. Karczewską przebiegu dotychczasowych obrad p. Uszycka odczytała zestawienie odpowiedzi na ankietę rozesłaną do związków kobiecych w sprawie ich dotychczasowej działalności w dziedzinie aprowizacji, osiągniętych wyników, napotykanych trudności i projektów na przyszłość. Potem zabrał głos p. minister Wierusz-Kowalski i przedstawił rolę, którą nasze organizacje mogą odgrywać jako zharmonizowany zespół społeczny. A więc powinniśmy się stać:

1) czułym barometrem potrzeb konsumcyjnych i możliwości produkcyjnych poszczególnych warstw społecznych w dziedzinie zaopatrzenia w artykuły powszechnego użytku;

2) kołem rozpędowym umożliwiającym stopniową i racjonalną realizację zarządzeń polityki aprowizacyjnej, odnoszących się do tych warstw społecznych;

3) aparatem koncepcyjnym, który na podstawie spostrzeżeń i doświadczeń, zebranych na pierwszym i drugim polu działania uzupełniać będzie swoimi wnioskami te, które opracowane zostają przez urzędową komórkę aprowizacyjną.

Organizacje będą mogły również odegrać skutecznie rolę motoru realizacyjnego, a zarazem hamulca przed nieży-



Przed nadejściem wielkich chłodów wystarczy kurtka z miękkiego, puszystego futra. Dorvyn.

ciowymi koncepcjami, zawsze możliwymi w ludzkich warunkach pracy, gdyż żyjąc w ciągłym kontakcie z terenem, szybciej i sprawniej od jakiejkolwiek urzędowej komórki potrafią wyczuć jak dany postulat realizować i propagować, a jakie zamierzenia nie dadzą efektu.

W dalszym ciągu swego przemówienia p. min. Wierusz-Kowalski zaproponował ukonstytuowanie się komitetu międzyzwiązkowego, z którym mógłby utrzymywać stały kontakt. Rolą komitetu byłoby także opracowanie rozdziału prac między stowarzyszeniami, aby osiągnąć wynik jak największy.

Po nakreśleniu tak jasnego i bogatego programu zadań, przypadających do wykonania organizacjom kobiecym, p. minister przedstawił jeszcze projektowany plan, zasięg i metody pracy proponowane przez Radę Aprowizacyjną. Na zakończenie podkreślił konieczność utworzenia ze spiżarni każdej gospodyni magazynu stale zaopatrzonego i dobrze utrzymanego, aby już obecnie podnieść stopniowo poziom naszego spożycia na wszystkie artykuły powszechnego użytku.

Niestety z braku miejsca nie możemy podać świetnego przemówienia ministra, ale już sama gotowość nakreślenia planu współpracy pomiędzy Urzędem Aprowizacyjnym a organizacjami kobiecymi świadczy o szerokich zapatrywaniach ministra jak również o tym, że nasza akcja była tak kierowana, że można było i należało się z nią liczyć.

Ostatnim na razie zadaniem Aprowizacyjnego Komitetu Porozumiewawczego Organizacji Kobiet Polskich było ułożenie listy kobiet z naukowym i praktycznym przygotowaniem, pozwalającym na wydajną pracę w różnych specjalnościach związanych z aprowizacją. Listę ową przedłożono min. Wierusz-Kowalskiemu.

Na jesieni Komitet zamierza rozpatrzyć jak najbardziej wyczerpująco te dziedziny aprowizacji, które przedstawiają obecnie największe braki. Spodziewamy się również otrzymać od Urzędu Aprowizacyjnego określone zadania do wykonania w myśl programu p. Ministra.

Na razie konkretne hasło dla nas, polskich gospodyń jest: prowadzić zapasowe gospodarstwa, a więc wykorzystać w całej pełni obfitość letnich produktów i dążyć do gromadzenia zapasów w każdym domu. Pełne wyzyskanie produktów rolnych i hodowlanych dla celów domowego przetwórstwa, jak konserwy z jarzyn, owoców, mięsa i dziczyzny, dalej umiejętność konserwowania tłuszczów, jest korzystne tak dla gospodarstw rodzinnych jak i dla gospodarstwa narodowego, szczególniej na wypadek wojny. Umiejętność bowiem prowadzenia gospodarstwa zapasowego może w wysokim stopniu przyczynić się podczas wojny do samowystarczalności gospodarczej ludności cywilnej, a tym samym ułatwić państwu obowiązek wyżywienia armii. I jeszcze jedno: na wypadek wojny umiejętność gospodarki zapasowej zapewni państwu szeregi kobiet, mogących zająć się tą dziedziną na większą skalę dla potrzeb państwa.

Pogadanki Polskiego Radia

Sobota 15 października, godz. 17. Czesław Babicki — Chcę mieć silny charakter.

Sobota 15 października, godz. 22. Janina Kilian-Stanisławska — Sztuka ludowa a współczesne wnętrze.

Środa 19 października, godz. 16.15. Dr Antoni Karpowicz — Dom i szkoła — trudności współpracy.

Środa 19 października, godz. 18.40. Zbigniew Strzembosz — Gospodarczy czy społeczny punkt widzenia, (aud. dyskusyjna).

Czwartek 20 października, godz. 15.15. Stanisława Goryńska — Kłopoty i rady. Nie mam co na siebie włożyć.

Czwartek 20 października, godz. 16.15. Gustaw Morcinek — Idziemy do kopalni (odczyt dla młodzieży licealnej).

Czwartek 20 października, godz. 17.20. Zasady działania termosu.

Piątek 21 października, godz. 17.10 (Warszawa II). Naprawa i przerabianie odzieży.

Wtorek 25 października, godz. 16.55. Zofia Kaniewska — Pielęgnowanie pacjentów w chorobach przewlekłych.

Środa 26 października, godz. 16.15. Maria Uziembło — Dom i szkoła. Moje dziecko w nowej szkole.

Czwartek 27 października, godz. 15.15. Irena Chmieleńska — Kłopoty i rady. Kazio nie chce jeść.

Czwartek 27 października, godz. 16.15. Kazimiera Muszałówna — W hucie szklanej, (audycja licealna).

Piątek 28 października, godz. 15.30 (Warszawa II). Mądrze wydany grosz.

DOBRA ŚPIŻARNIA WARUNKIEM GOSPODARSTWA ZAPASOWEGO

Wiemy, że zdrowie w dużym stopniu zależy od jakości spożywanych produktów. Wiemy też, że warunkiem zachowania pełnej wartości odżywczej produktu jest nie tylko umiejętny jego zakup i racjonalne przyrządzenie, ale także właściwe przechowanie. Nieodpowiednio bowiem przechowany produkt psuje się, gnije, — czyli marnuje się.

W walce z marnotrawstwem, prowadzonej od paru lat z wielką intensywnością w Niemczech, zwrócono uwagę na społeczny charakter marnotrawstwa produktów spożywczych; bo jeśli codzień, w każdym gospodarstwie psuje się choć minimalna ilość artykułów spożywczych, to nieobliczalne wprost są straty, ponoszone zarówno przez gospodarkę społeczną jak i zdrowie społeczeństwa, które spożywa produkty w stanie częściowo lub nawet całkowicie zepsutym, a więc o zmniejszonych wartościach spożywczych a nawet wręcz szkodliwych.

Ponieważ dotychczas niektóre domy są pozbawione odpowiedniego pomieszczenia do przechowywania żywności, zarządzenie władz Rzeszy przyszło z pomocą niemieckim gospodyniom. Mianowicie w maju r. b. Ministerstwo Pracy wydało okólnik, dotyczący budowy śpiżarni. Na mocy tego okólnika władze budowlane otrzymały nakaz dopilnowania, by uwzględniano racjonalnie obmyślone śpiżarnie w planach budowli mieszkalnych, przedstawianych tym władzom do zatwierdzenia: okólnik nakłada równocześnie na władze budowlane obowiązek informowania właścicieli projektowanych budowli, przedsiębiorców budowlanych, a w razie potrzeby także i architektów co do następujących zasadniczych punktów, które muszą być uwzględnione przy planowaniu śpiżarni.

Każde, nawet najmniejsze mieszkanie, powinno mieć odpowiednie pomieszczenie na śpiżarnię, a przynajmniej powinno posiadać dobrze wentylowaną szafę w murze. Na wsi mogą służyć do tego celu znajdujące się w pobliżu piwnice.

Spiżarnia musi mieć łatwy i szybki dostęp z kuchni, aby gospodyni mogła w pełni korzystać ze śpiżarni i żeby w kuchni nie musiały marnować się niewielkie nawet ilości jedzenia.

Trzeba unikać umieszczania śpiżarni od południa i zachodu, a także w pobliżu przewodu kominowego, instalacyj do ogrzewania, a na wsi — w pobliżu stajni, obory itd., bowiem odpowiednia temperatura i zabezpieczenie od much, od bakterii powodujących psucie się pożywienia itp. — są koniecznym warunkiem zachowania świeżości produktów czy to w śpiżarni, czy w szafie mającej służyć do przechowania pożywienia.

Pomieszczenie na produkty spożywcze musi być dobrze wietrzone: albo za pomocą okna, albo za pomocą zamykanego otworu w murze. Powierzchnia śpiżarni musi wynosić co najmniej pół metra kwadratowego, a wysokość użytkowa 1.75 metra.

Ważny jest praktyczny rozdział produktów. Ruchome półki i przegródki ułatwiają utrzymanie śpiżarni w czystości. Dobre położenie śpiżarni, dostateczna jej wielkość, dostęp świeżego powietrza, praktyczne urządzenia (półki, naczynia, pudełka itd.), wreszcie wzorowa czystość — to podstawowe warunki nowoczesnej śpiżarni.



Spiżarnia racjonalnie urządzona i dobrze utrzymana. (Deutsche Hauswirtschaft, Nr 10/1938).

W środkowej szafce za szkłem można przechowywać napoczętą kiełbasę wysmarowaną grubo tłuszczem, by nie wysychała.

Przyprawy i suszone grzyby muszą być szczelnie zamknięte.

Zapas różnych przetworów musi być przeglądany od czasu do czasu.

Pudełko na chleb powinno posiadać wentylację.

Masło trzeba ochronić od powietrza i światła.

Małe zapasy świeżych jarzyn należy zawinąć w papier gazetowy (wszak myjemy je dokładnie przed podaniem czy gotowaniem) i położyć w chłodnym miejscu np. na kamiennej podłodze.

Resztki jedzenia wyniesione do śpiżarni trzeba chronić od kurzu, światła i owadów.

W śpiżarni nie powinno być wilgoci.

Spiżarnia powinna być chłodna, gdyż w cieple rozwijają się bakterie gnilne.



Na Zaolziu

„Niech Pani przyjedzie do nas jak najprędzej i na długo. Może w zimie na narty? Widzi Pani jak tu ładnie... A cieszyć będziemy się bardzo."

„Przyjadę, napewno przyjadę. Jeszcze przed zimą. Przecież to tak blisko! Którejkolwiek soboty, gdy pogoda dopisze, wyjadę z Katowic popołudniu, przenocuję w Cieszynie lub w Jabłonkowie, a całą niedzielę spędzę w górach. Będę wtedy i na Kozubowej i tu u was, w Koszarzyskach".

Taką rozmowę prowadziłam w czasie uroczystości „poświącki" nowego budynku szkolnego polskiej szkoły ludowej na czeskim do niedawna Zaolziu.

Od czasu tej rozmowy upłynęło zaledwie parę tygodni. A dziś, kiedy myślę o ludziach, tak serdecznie podejmujących mnie wówczas i tyle ciekawego opowiadających mi o swej wiosce, położonej u stóp góry, na której stoi jedyne na Zaolziu polskie schronisko turystyczne o szkole, która w tym roku obchodziła 110-letni jubileusz swego istnienia, — dziś... wydaje mi się nastrój tamtego niedzielnego dnia czymś niezmiernie dalekim i zupełnie nierealnym.

Młody nauczyciel szkoły w Koszarzyskach pokazywał nam motywy, przerysowane przez dzieci ze starych skrzyń, będących w posiadaniu niektórych rodzin we wsi. Takie same rysunki wiszą na ścianach Muzeum Miejskiego w Cieszynie, a zaopatrzono je w napisy: „Motywy śląskie ze skrzyń w Wędryni, Bystrzycy, Jabłonkowie, Koszarzyskach — zabór czeski."

Kierownik szkoły chwali się swym chórem, złożonym z wychowanków, którzy szkołę ukończyli, ale kontaktu z nią nie zrywają — zerwać nie mogą, bo przecież polska szkoła, to „jedyne co ich trzyma".

Młody pastor z dumą opowiada, że w kancelarii parafialnej są dokumenty, na które w swej „Kronice" powoływał się ks. Karol Michejda, pisząc, że „Koszarzyszczanie uczyli swe dzieci w prywatnych domach już od roku 1822".

„Widzi pani tę wieżyczkę tam wysoko, w górze? To wieża kaplicy św. Anny na Kozubowej. Do tej kaplicy schodzi się w dniu dorocznego odpustu cała ludność katolicka pobliskich gmin. Ciągną ze wszystkich stron, w tym roku było parę tysięcy ludzi. Gdy wieżę tę budowano, władze czeskie krzywiły się mocno. Że to obiekt strategiczny, że budynek widoczny z bardzo daleka. Ale tymczasem wieża stoi. A widok z niej wspaniały: na Polskę, Słowację, Morawy..."

Na zabawie ludowej w gospodzie częstowano nas śląską „warzonką" czyli słodką wódką, podaną na gorąco Rozprawiano o żniwach, o pogodzie, o tym, skąd wziąć pieniądze na pokrycie kosztów odnowienia budynku szkolnego, o tym, że Koła Gospodyń Wiejskich urządziły wycieczkę nad polskie morze. Mówiono także o polityce, że „teraz jest nam już lepiej niż parę lat temu" i że „będzie nam coraz lepiej, a na zupełne oswobodzenie długo już czekać nie będziemy".

Gdy teraz komunikat radiowy podaje że „w czasie przeprawy przez Olzę został zabity młody nauczyciel", gdy myślę, że schronisko na Kozubowej, wieża na podniebnej kaplicy, nowy budynek skromnej szkoły — to może tereny walk — chciałabym pomóc czymkolwiek tamtym ludziom, serdecznym, bliskim i gościnnym. Znajomość, którą zawarłam z nimi tak niedawno, chciałabym przekazać czytelniczkom naszego pisma. Nić sympatii, która się między nimi a mną nawiązała, chciałabym za pośrednictwem druku pomnożyć, pomnożyć jak najbardziej.

We wrześniu 1938 r.

H. M.

PIOTR DRZEWIECKI

obchodzi 50-cio lecie działalności

Piotr Drzewiecki jest powszechnie znany jako wybitny przemysłowiec, bystry obserwator życia społecznego i niestrudzony działacz społeczny, wreszcie jako prezydent Warszawy w trudnym okresie wojny.

Dla nas, pań domu nazwisko Piotra Drzewieckiego ma specjalną wymowę. On to bowiem był członkiem Zarządu Instytutu Naukowej Organizacji w czasie, gdy tenże Instytut rozpoczął wydawanie naszego pisma, wówczas pod nazwą „Organizacja Gospodarstwa Domowego" pierwszego fachowego pisma dla miejskich pań domu.

Jego też nazwisko znajdujemy obok podpisów szeregu naszych działaczek pod statutem Instytutu Gospodarstwa Domowego.

W ten sposób Piotr Drzewiecki, jeden z pionierów naukowej organizacji, wzywający społeczeństwo do walki z marnotrawstwem sił i czasu, związał trwale swe imię z ruchem kształcenia kobiet w dziedzinie gospodarstwa domowego.

To też z okazji 50-cio lecia Jego niestrudzonej pracy — składamy Szanownemu Jubilatowi najserdeczniejsze powinszowania i życzenia dalszej owocnej pracy.

Wydawnictwo „Pani Domu".

Życie na zewnątrz

(Dokończenie).

W sklepach. Wchodząc do sklepu pozdrawiamy personel i grzecznie przedstawiamy swoje żądania. Jeżeli obsługujący nie od razu znajdą to, czego nam trzeba, nie zniechęcajmy się szybko, nie róbmy cierpkich uwag, zwłaszcza gdy widzimy dobrą wolę z ich strony. Natomiast na brak uprzejmej czy też fachowej obsługi powinniśmy bezwarunkowo reagować w sposób taktowny i stanowczy. Zdarza się jednak i tak, że klienci przychodzą do sklepu niezdecydowani i — nie wiedząc dobrze, czego właściwie im trzeba — nie umieją jasno sformułować swych żądań. Taki klient przewraca cały sklep i wszystko gani, że towar niemodny, niegustowny, że nie ma żadnego wyboru, że gatunki nieszczególne itp.; a przy tym z miną wielce zniechęconą i tonem wyższości poucza jak za granicą zwinnie i składnie umieją obsłużyć klientelę, jaki to gdzie indziej wybór, co za wyszkolenie fachowe, co za uprzejmość! Wreszcie nic nie kupiwszy, a za to wydręczywszy personel do ostatka, opuszcza sklep w przekonaniu, że zaimponował swoją rzekomą wybrednością, znajomością zagranicznych stosunków i że pozostawił po sobie wrażenie osoby o europejskim polorze. W rzeczywistości ośmieszył się tylko i został należycie oceniony, kupcy bowiem posiadają specjalny dar rozpoznawania od pierwszych słów, z kim mają do czynienia.

Wybierając się po zakupy powinniśmy wiedzieć czego potrzebujemy. Poza tym każdy myślący człowiek powinien liczyć się z fizyczną i psychiczną wytrzymałością personelu, którego nie można traktować jak bezduszną maszynę. Ekspedienci stoją długie godziny za ladą, schylają się, wspinają na drabinki, wyjaśniają, dobierają, doradzają, znoszą rozmaite kaprysy klientów nie zawsze dobrze wychowanych, nie mogąc okazywać zniecierpliwienia ani znużenia zupełnie naturalnego w takich warunkach. Uszanujmy więc ich uciążliwą pracę, którą nasza dobra wola i wyrozumiałość może w dużej mierze uczynić lżejszą. A jeśli czasem są nieuprzejmi, co też niestety się zdarza — nie dodawajmy do tego nieuprzejmości własnej!

W urzędach. Chroniczne utyskiwania na nieuprzejmość w urzędach, z jaką się obywatele spotykają podczas załatwiania swych spraw, są przedmiotem częstych dysput. Każdy już z góry wzdycha, gdy go czeka perspektywa załatwienia jakiejś sprawy w urzędzie. Warto więc zastanowić się, jaki jest tego powód; czy tylko urzędnicy ponoszą winę, czy może część winy leży też po stronie interesantów?

Trudno zaprzeczyć, że sposób urzędowania przy rozmaitych „okienkach" — zaznaczam, że nie przy wszystkich — działa czasem drażniąco na petentów: podczas wyraźnie oznaczonych godzin przyjęć można nieraz długo czekać i asystować mimowoli przy odżywianiu się pracowników, przysłuchiwać się rozmówkom koleżeńskim, dowiadywać się o wewnętrznych stosunkach biurowych, o rozrywkach minionego dnia, o projektach na najbliższą przyszłość; obserwować przyjmowanie prywatnych odwiedzin lub dla odmiany podziwiać drobne zabiegi toaletowe, puderniczki, grzebyki, ołóweczki do ust itp. Biada jednak śmiałkowi, który po dłuższym, potulnym czekaniu odważy się przypomnieć o swoim istnieniu, o okienku, o godzinach urzędowych i poprosić o załatwienie. Wyprowadzony ze swobodnego nastroju władca czy władczyni dusz zgromadzonych pod okienkiem, potrafi odpowiednio je zgromić. W pewnych wypadkach należy jednak usprawiedliwić pozorną bezceremonialność urzędników. Trudno np. wymagać, aby urzędnik w ciągu 7 godzin pracy nie wypił szklanki herbaty i nie zjadł drugiego śniadania.

Ale mamy jeszcze drugą stronę medalu: nie wszyscy interesanci, udając się do urzędów, wiedzą, jak tam należy zachować się. A sprawa jest przecież prosta. Trzeba stosować się do wyznaczonych godzin urzędowania; wszedłszy do gmachu przeczytać uważnie napisy i tablice służące do zapoznania się z rozmieszczeniem poszczególnych biur i z obowiązującymi przepisami. Po bliższe zaś informacje należy udawać się do sekretariatów, zamiast wędrować bezmyślnie od biura do biura, przeszkadzać w pracy, zabierać urzędującym czas i jeszcze narzekać na nieporządki. Po odnalezieniu właściwego biura należy treściwie przedstawić swoją sprawę, wysłuchać objaśnień bez przerywania protestami i pytaniami, a po załatwieniu czynności podziękować i natychmiast odejść. Niepotrzebna gadanina i bezcelowe uwagi tylko denerwują urzędników, a czekających na swoją kolej narażają na stratę czasu. Nie można przychodzić w ostatniej chwili przed zamykaniem urzędu i udowadniać, że przecież jeszcze brak trzech czy pięciu minut do pełnej godziny; wszak załatwianie sprawy może potrwać znacznie dłużej.

Gdyby któryś z urzędników nie odznaczał się zbytnią uprzejmością, opanujmy przykre wrażenie, licząc się z możliwością przepracowania lub nawet choroby. W przypadku zaś przekroczenia miary, zamiast doprowadzać do przykrej sprzeczki, odpowiedniej jest wnieść zażalenie do władz, oczywiście jeżeli sami jesteśmy napewno zupełnie w porządku. Wiadomo bowiem, że najwyższe władze w Polsce zalecają urzędnikom wszystkich kategoryj jak najdalej idącą uprzejmość i życzliwość w załatwianiu spraw. Tak więc oprócz uzyskania na najpewniejszej drodze zadośćuczynienia, przyczynimy się poza tym do wychowywania jednostek, którym brak jednej z podstawowych cnót w obcowaniu z ludźmi, to jest uprzejmości.

W gorącym pragnieniu wychowywania naokoło siebie ludzi uprzejmych, nie zapominajmy jednak o kimś najtrudniej dla każdego z nas dostrzegalnym — o sobie.

K. Hojnacka.

WANDA DOBRZAŃSKA

RÓŻE OZDOBĄ OGRODU

Ze względu na dekoracyjne walory róż — miejsce dla nich powinno być przewidziane już przy planowaniu ogrodu. Stanowisko to musi być niedaleko domu, aby stale mieć na oczach ich królewską krasę, należy jednak uwzględnić specjalne wymagania tych krzewów.

Róże lubią wystawę osłoniętą przed wiatrami i umiarkowanie słoneczną, gdyż wystarcza im całkowicie operacja słoneczna trwająca nie dłużej jak do południa, a posadzone w ostrym słońcu łatwo podlegają chorobom.

Gleba. Idealną glebą dla róż jest ziemia gliniasto-piaszczysta o przepuszczalnym podłożu. Nie znaczy to bynajmniej, aby nie posiadając takiej ziemi w ogrodzie należało się wyrzec hodowli róż. Korzenie ich nie sięgają głęboko, a tym samym umożliwiają hodowcy odpowiednie d o p r a w i e n i e gleby. Jeżeli zachodzi potrzeba takiej sztucznej doprawy, kopiemy dołki o powierzchni 1 metra kwadratowego a głębokości 50 cm i ziemię wybraną z nich doprawiamy tak, aby osiągnąć typ gleby żyznej, przepuszczalnej, gliniasto-piaszczystej. W tym celu do ziemi ciężkiej dodaje się miał torfowy, kompost o typie próchnicowym, piasek i popiół drzewny; do ziemi zbyt lekkiej — dobrze przemarzniętą glinę, szlam czyli tak zwaną *stawiarkę* i kompost. Dodatek wapna jest niezbędny, daje się 40 dkg miału wapiennego na 1 metr kwadratowy powierzchni. Przygotowanie dołków musi być wykonane na parę tygodni przed sadzeniem róż, aby ziemia dobrze osiadła.

Nawożenie. Ziemię pod róże należy użyźnić nawozem organicznym, najlepiej krowieńcem i nawozami pomocniczymi. Z nawozów pomocniczych idealną dla róż jest 15% tomasówka w ilości 30 dkg na 1 metr kwadratowy powierzchni. Tomasówka, dzięki zawartości fosforu wpływa na drzewnienie pędów i na piękne zabarwienie kwiatów. Nawozy, zarówno organiczne jak i pomocnicze, daje się na parę tygodni przed sadzeniem, przekopując nie głębiej jak na 15 cm z doprawioną i czystą ziemią.

Sadzenie. Jako odpowiednia pora do sadzenia róż jest uznana zarówno jesień jak i wiosna, jednakże należy dać pierwszeństwo sadzeniu wiosennemu, gdyż jesienne czasem zawodzi. Róże sadzimy od połowy kwietnia do pierwszej połowy maja. Szykując krzew do posadzenia sprawdzamy korzenie, z których przyciąć należy tylko chore lub złamane, wszystkie drobne zostawiając nienaruszone. Trzeba je strzec przed wysychaniem, a więc nie trzymać na słońcu krzewów przygotowanych do sadzenia. Bezpośrednio przed sadzeniem maczamy je w papce z gliny wymieszanej z krowieńcem i przygotowanej na kilka dni przed użyciem. Sadząc róże, należy uważać, aby korzenie nie były podwinięte i rozkładać je równo na ziemi.

Róże sadzi się dosyć głęboko, gdyż wówczas łatwiej się przyjmują, przy tym krzewom płytko posadzonym łatwo jest naderwać korzenie przy jesiennym dołowaniu. Najlepiej sadzić róże we dwie osoby: jedna trzyma krzew, druga rozkłada korzenie i osypuje je stopniowo ziemią. Kilkakrotne, lekkie uniesienie i opuszczenie krzewu w czasie osypywania ziemią ułatwia przedostanie się jej pomiędzy korzenie. Po zasadzeniu trzeba mocno ugnieść ziemię rękami, uformować dokoła krzewu miskę i bardzo obficie podlać wodą wystałą na słońcu.

Róże pienne („sztamowe") sadzi się skośnie, to znaczy lekko pochylone *(rys. 1)*, mając na względzie naginanie pnia przy dołowaniu. Miejsca przeznaczone dla róż piennych z góry oznacza się palikami, do których je przywiązujemy natychmiast po posadzeniu. Wysokość palika powinna być tak unormowana, aby sięgał nie wyżej, jak pod koronę, która w czasie silniejszych wiatrów mogłaby ulec zniszczeniu. Róże przywiązuje się łykiem do palików luźno, aby pień nie ocierał się o palik krzyżując tylko w formie ósemki pomiędzy palikiem a pniem.

Zastosowanie róż w ogrodzie. Z róż formuje się rabaty, kwietniki, sadzi się je pojedyńczo (róże płaczące), ozdabia się różami pnącymi ściany domów, lub formuje z nich altany.

Na rabaty i kwietniki używamy zazwyczaj *róż krzaczastych*, dobierając je odpowiednio podług wysokości i odmian. *Pienne* sadzi się na rabatach obrzeżających alejki ogrodowe, podsadzając je bylinami lub kwiatami sezonowymi. *Róże płaczące* sadzi się zawsze pojedyńczo; najpiękniej wyglądają rzucone na tło trawnika. *Róże pnące* prowadzimy na ścianach domów, dając im za podłoże kratkę drewnianą. Różami pnącymi nie należy obsadzać ścian południowych, najodpowiedniejszą wystawą dla nich jest wschodnia i zachodnia.

Pielęgnacja. Pielęgnacja wiosenna polega przede wszystkim na cięciu, które stosujemy w kilka dni po usunięciu zimowego przykrycia lub zaraz po posadzeniu wiosennym (sadząc jesienią nie należy ciąć)

Cięcie czyli skracanie pędów jest zabiegiem bardzo ważnym i ma na celu nie tylko nadanie estetycznego kształtu koronom róż piennych i krzewom różanym, ale przede wszystkim zachowanie równowagi pomiędzy ilością pokarmu jaki korzenie są w stanie doprowadzić do pędów a ilością tych pędów i oczek.

Cięcie stosujemy krótkie lub długie. Korony róż piennych i krzewy różane, odznaczające się słabym rozrostem, wymagają krótkiego cięcia; u silnie rozrośniętych, formułujących długie pędy wystarczy tzw. długie cięcie. Krótkie cięcie powoduje silny rozrost, gdyż pokarm doprowadzany przez korzenie odżywia nieliczną ilość oczek i pędów, a tym samym działa intensywniej; przy długim cięciu ten sam pokarm musi wystarczyć znacznie większej ilości oczek, a więc działa mniej intensywnie.

Przed przystąpieniem do właściwego cięcia należy usunąć zmarznięte, suche, nadłamane pędy czy części pędów, następnie przerzedzić krzew lub koronę przez wycięcie pędów krzyżujących się i wyrastających niekorzystnie dla siebie pod względem oświetlenia. Po wykonaniu tych czynności wstępnych przystępujemy dopiero do właściwego cięcia. Chcąc dokonać prawidłowego cięcia trzeba — poza teoretycznymi wskazaniami — dużego doświadczenia, zdobywanego przez wnikliwą obserwację. Doświadczenie to daje z czasem śmiałą orientację i pewność ręki, która w początkach z wahaniem i lękiem cofa się przed rzekomym kaleczeniem krzewu, niezbędnym jednak dla jego prawidłowej wegetacji. Kilka przykładów prawidłowego cięcia róż daje zamieszczona tablica.

Najpewniejszą drogą dojścia do podstawowego zrozumienia racjonalności cięcia jest „lekcja poglądowa", to znaczy jednorazowe chociażby baczne przyjrzenie się cięciu, wykonanemu ręką wprawną i fachową.

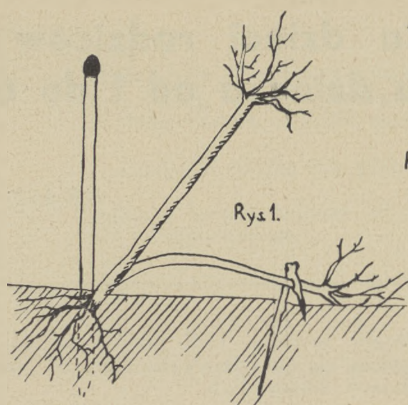
Dalszymi wiosennymi zabiegami będzie spulchnienie ziemi dokoła róż i zasilenie jej przez podlanie gnojówką, przygotowaną z 1 części krowieńca i 4 części wody. Najlepiej przygotować ją w beczce i trzymać kilka dni przed podlewaniem na otwartym powietrzu. Gnojówkę lejemy w miski uformowane dokoła róż w ilości 2 do 3 konewek na każdą roślinę.

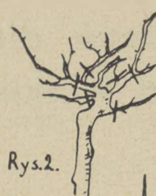
Róż świeżo posadzonych nie należy zasilać, natomiast trzeba im stale i równomiernie dostarczać wilgoci przez obfite podlewanie i zraszanie całego krzewu lub korony. Poza tym róże pienne, które łatwo po posadzeniu wysychają dobrze jest zabezpieczać, owijając pnie mchem i codziennie zraszając mech.

Pielęgnacja letnia polega na utrzymywaniu w czystości i spulchnianiu ziemi dokoła róż. Drugie zasilenie czyli podlanie gnojówką przypada na początek lipca. W okresie kwitnienia pamiętajmy, że ścinanie kwiatów różanych z krótką łodyżką wpływa ujemnie na dalszą siłę kwitnienia i że wszystkie kwiaty, które okwitły na krzewie, muszą być ścięte po osypaniu płatków.

Letnie cięcie róż bukietowych i miesięcznych polega na usuwaniu słabszych pędów, które okwitły a przycinaniu silnych na 2 oczka. Do zabiegów letnich należy też usuwanie wilków czyli dzikich pędów wyrastających z korzenia. Wycinając wilki trzeba odgarnąć ziemię i ciąć ostrym nożem gładko u samej nasady.

1. *Pochyłe sadzenie róż piennych ułatwia naginanie przy zabezpieczaniu na zimę.*
2. *Sposób cięcia słabo rozwiniętej korony róży piennej.*
3. *Tak powinna wyglądać po przycięciu.*
4. *Róże powtarzające wymagają krótkiego cięcia.*
5. *Róża powtarzająca po przycięciu korony.*
6. *Silny krzew róży powtarzającej przed wiosennym cięciem.*
7. *Tenże krzew róży po prawidłowym przycięciu.*
8. *Róża krzaczasta raz kwitnąca przed wiosennym cięciem.*
9. *Ta sama róża po wiosennym cięciu.*


Rys. 1.


Rys. 2.


Rys. 3.


Rys. 4.


Rys. 5.


Rys. 6.


Rys. 8.


Rys. 7.


Rys. 9.

Pielęgnacja jesienna polega na zabezpieczeniu róż na zimę. Materiałami używanymi do zabezpieczania róż są: piasek rzeczny żwirkowaty, igliwie, suche liście. Materiał ten należy zgromadzić zawczasu, ale samo okrywanie wykonać dopiero kiedy przymrozki zetną powierzchnię ziemi, formując cienką lodową powłokę.

Korony róż piennych i krzewy różane trzeba związać słomianymi powrósłami. Krzewy osypuje się piaskiem w pozycji takiej, jak rosną. Natomiast róże pienne przysparzają nam więcej trudności, gdyż trzeba je nagiąć ku ziemi i przymocować do niej, przypinając tak zwaną kulką drewnianą *(rys. 1)*. Pochylanie pni jest zabiegiem ryzykownym, gdyż jeżeli nie jest wykonane umiejętnie i ostrożnie — łatwo złamać pień. Przed nagięciem do ziemi wzrusza się ziemię dokoła korzeni, po czym bardzo ostrożnie przygina się pień, nadając mu zawsze jeden i ten sam kierunek. Zabezpieczenie róż piennych od mrozu polega na całkowitym przysypaniu przygiętych pni piaskiem, tak aby okrycie formowało rodzaj zagonka. Kiedy piasek zmarznie pokrywamy go warstwą suchych liści, a z wierzchu gałązkami iglastymi, co ma na celu zabezpieczenie liści przed wiatrem i nadanie estetycznego wyglądu kopczykom znajdującym się zazwyczaj w pobliżu domu.

Obcinanie liści po pierwszym silniejszym przymrozku wpływa dodatnio na drzewnienie pędów.

Zimowe okrycie róż usuwa się wczesną wiosną, gdy tylko minie obawa silniejszych mrozów, jednakże suche liście i igliwie pozostawiamy jeszcze pewien czas zgromadzone na stosy, aby w razie powrotnej fali mrozów przyrzucić nimi róże. Zbyt długie trzymanie róż pod przykryciem nie jest wskazane, gdyż zagrzewając się zaczynają wegetować pod zimową osłoną, co wpływa ujemnie na ich dalszą wegetację.

Choroby róż. Do najczęściej spotykanych chorób róż należą mączniak i rdza. Mączniak jest to grzybek, który poznajemy po białym nalocie pokrywającym liście, łodygi i pączki kwiatowe. Podlegają mu róże poddane ostrej operacji słonecznej. Jako środek przeciwdziałający mączniakowi stosuje się opylanie siarką sproszkowaną albo zraszanie 1% roztworem karbolineum. Zabiegi te należy stosować począwszy od wiosny systematycznie co 3 tygodnie. Rdza pojawia się na wiosnę. Atakuje liście od spodu, formując wypukłe rdzawe naloty. Przeciwdziałanie — to zraszanie karbolineum jak przy mączniaku.

Poza wymienionymi powyżej chorobami róże cierpią jeszcze od szkodników. Czołowym wrogiem róż są mszyce, oblegające zwartą masą pędy i pączki kwiatowe i wysysające z nich soki żywotne. Mszyce pojawiają się w pierwszej połowie lata i mnożą z tak zawrotną szybkością, że tępić je trzeba natychmiast po zauważeniu, inaczej walka będzie utrudniona. Mszyce tępi się przez zraszanie krzewów odwarem tytoniowym przygotowanym z 25 dkg machorki i 1 litra wody, które należy gotować na wolnym ogniu przez godzinę. Po przecedzeniu odwar trzeba rozcieńczyć 5 litrami wody i skrapiać rośliny płynem wystudzonym. W handlu znajdują się gotowe preparaty do walki z mszycami.

Spis bielizny i ubrań dla dzieci rodziców średniozamożnych dla wieku dziecka od 1 do 6 lat (do art. z Nru 19).

Wyszczególnienie	ilość niezbędna	ilość dostateczna	UWAGI
Bielizna:			
Koszulki nocne	3	6	Długie, szerokie, krój prosty; na dole łączone tasiemką lub patką, aby dziecko się nie odkrywało. Materiał bieliźniany cienki, miękki i łatwo wchłaniający wilgoć ciała.
„ dzienne	3	6	Proste, krótkie, z krótkimi rękawami lub bez rękawów.
Majteczki	3	6	Najlepsze są z trykotu, przypinane do staniczka.
Staniczki	3	6	Również trykotowe, a jeśli szyte, to luźne i wygodne.
Chusteczki do nosa	6	12	Z miękkiego białego płótna.
Pończoszki	3	6	Bawełniane lub wełniane, wkładane tylko w dni chłodne.
Skarpetki długie	3	6	Różnią się tym od letnich, że są dłuższe.
„ krótkie	3	6	W dobrym gatunku i elastyczne, żeby nie opadały; w dni upalne lepiej wcale ich nie wkładać.
Płaszczyk kąpielowy	1	2	Długi i szeroki do kąpieli i na plażę.
Ubranie:			
dla dziewczynki			
Sukienki letnie	6	9	Z tanich, lekkich i praktycznych materiałów do prania i noszenia np. kretonu i płótna.
„ na wiosnę jesień i zimę	3	6	Materiały cieplejsze i również łatwe do prania. Mogą być robione z wełny szydełkiem i na drutach albo szyte z welwetów, flanel i cienkich wełen. Krój prosty z minimalną ilością falbanek, zakładek, guzików i wstążek. Ładnym uzupełnieniem jest biały kołnierzyk, którego nie przyszywamy, a tylko przypinamy na małe zatrzaski.
Fartuszki zwykłe	3	6	Wykonane z resztek materiałów i służą tylko jako ochrona droższych sukienek przed zabrudzeniem.
„ do pracy lub przedszkola	2	3	Różnią się tym od zwykłych, że mają długie rękawy i są zapięte pod szyję; wkładamy je by dziecko mogło swobodnie bawić się czy pracować, bez obawy, że zabrudzi ubranie.
dla chłopca			
Kompleciki letnie:			
majteczki	3	6	Najodpowiedniejsze majteczki trykotowe, wykonane fabrycznie lub ręcznie na drutach lub szydełkiem ze lnu, bawełny lub mieszanki z jedwabiem; najpraktyczniejsze na szelkach bez gumek i tasiemek.
bluzki	3	6	Bluzki tego koloru i materiału co majteczki z wyjątkiem bawełny knotowej, która jest stosunkowo ciężka; poza tym można je szyć także z płótna, kretonu itp.
Kompleciki zimowe:			
majteczki	2	4	Uwagi takie jak do majteczek letnich, ale materiał cieplejszy, przeważnie wełna.
bluzeczki	6	9	Bluzeczki z wełny mniej zalecane, lepsze z trykotu fabrycznego, lekkich flanel czy welwetu do prania.
Bezrękawniki (tenisówki)	1	2	W tym samym kolorze co majteczki; przy bezrękawnikach dziecko może całą zimę nosić letnie bluzeczki.
Kurteczki (sweterki)	1	2	Kurteczki zrobione na drutach są dłuższe od sweterków i bez ściągacza; stanowią całość z majteczkami i bezrękawnikiem, a w dni chłodniejsze mogą zastąpić płaszcz.

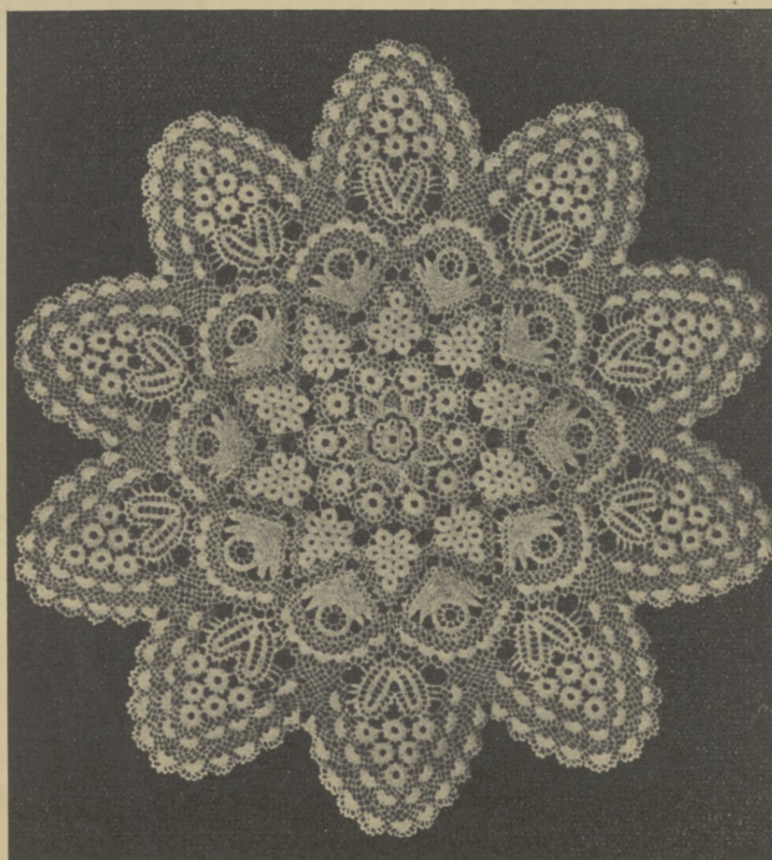
dla chłopców i dziewczynek

Pajacyki na lato	3	6	Bardzo miłe dla małych dzieci; nie mogą być zapinane w kroczku ani ściągane gumką, lepiej zawiązywać je lub zapinać na ramieniu, względnie z tyłu dodać klapkę, nakrytą paseczkiem.
Kombinezony lub fartuszki do pracy	1	2	Z granatowej satyny lub płótna
Kapelusiki letnie	1	2	Tylko w kolorze białym lub kremowym; lepsze od czapeczek, bo chronią oczy przed słońcem.
Kostiumy kąpielowe	1	2	Najpraktyczniejsze na szelkach.
Palta letnie	1	1	Z bardzo cieniutkiej i lekkiej wełny lub materiału bawełnianego.
„ na wiosnę i jesień	1	1	Z kortu lekkiego lub na drutach z cieplejszej wełny.
„ zimowe	1	1	Z grubszego kortu lub zrobione na drutach z grubej wełny i na podszewce lub kożuszek.
Rajtuzy	2	3	Im szersze tym wygodniejsze do wkładania; praktyczne są też w wykonaniu na drutach ze ściągaczem u dołu.
Szaliki	1	3	Z resztek wełen zrobione na drutach w jasnych kolorach.
Czapki i berety	1	3	W kolorze szalika.
Rękawiczki	1	3	W kolorze szalika i czapki, najlepsze z jednym palcem.

Obuwie:

Buty spacerowe	1	1	Dla starszych dzieci na grubej podeszwie; można wtedy nie wkładać botów nawet w zimie.
Sandałki	1	1	W jasnych kolorach.
Pantofle pokojowe	1	1	Najlepsze i najpraktyczniejsze tzw. „Ciwki", można je myć wodą z mydłem.
Śniegowce	1	1	Praktyczne z wysoką cholewką bez zapinania, szczególnie dla starszych dzieci, lubiących brodzić po dużym śniegu.

Opracowała: *Helena Dutkiewiczowa.*



Koronka śląska może służyć jako serwetka pod talerze, jeśli nie chcemy przykrywać obrusem pięknego blatu stołu.





Dwa strojne kapelusze wizytowe: u góry toczek z aksamitu. Fot. Warner Bros. Obok połączenie filcu z łuską błyszczących dżetów, tworzących szeroki pas nad czołem. Metro Goldwyn Mayer.



Komplet modnych drobiazgów z popielatej skóry zamszowej, wytłaczanej w oryginalny deseń (zwierzątka). Dorvyn.

Z książek

Anna Oderfeldówna: „Młodzież przedmieścia". Wyd. Instytutu Spraw Społecznych, Warszawa, 1937, Str. 235 + 32. Cena zł. 5.—

Wydając tę książkę, Instytut Spraw Społecznych zapoczątkował cykl publikacji, których przedmiotem jest zagadnienie młodzieży. Zagadnienie to, zaprzątające nie tylko rodziców i wychowawców, ale i wszystkich działaczy społecznych a nawet politycznych — domaga się przede wszystkim dokładnego zbadania. Pierwsza praca, wydana przez Instytut Spraw Społecznych dotyczy młodzieży przedmieścia, mówiąc ściślej — warszawskiego przedmieścia Ochoty i oparta jest na ankiecie, przeprowadzonej wśród dwóch grup młodzieży: do jednej z tych grup należą chłopcy i dziewczęta, które ukończyły 7 klas szkoły powszechnej, do drugiej — młodzież, pochodząca z rodzin podopiecznych czyli znajdujących się pod opieką Obywatelskiego Komitetu Pomocy Bezrobotnym. Młodzież grupy pierwszej należy zwykle do rodzin stosunkowo najlepiej sytuowanych materialnie, grupy drugiej — do najuboższych.

Bardzo ciekawy sposób przeprowadzenia ankiety, polegający na osobistym zetknięciu się badającego z badanym, stosunkowo duży (przeszło 250 odpowiedzi) i bardzo różnorodny materiał, sumienne i obiektywne opracowanie kwestionariuszy — wszystko to złożyło się na powstanie książki, której poznanie jest nie tylko obowiązkiem, ale i ogromną przyjemnością. Słowa „przyjemność" nie należy rozumieć opacznie: książka daje przekrój (nie beletrystyczny!) prawdziwego życia, to też treść jej jest chwilami przejmująco smutna, a nawet tragiczna. Przyjemnością jest tylko to, że dzięki tej książce stajemy się bogatsi o bardzo wiele wiadomości, co powinno pomóc nam w wysiłkach nad podniesieniem poziomu życia — własnego i tych wszystkich, z którymi styka nas los.

Gdy matce jednego z uczestników ankiety wyjaśniono cel badania, zaznaczając, że książka ma zainteresować losem młodzieży bezrobotnej tych wszystkich, którzy mogą wpłynąć na zmianę tego losu, powiedziała z goryczą: „A cóż to ich obchodzi? Do kosza rzucą taką książkę i wcale jej czytać nie będą". Te słowa, rzucone w rozdrażnieniu, spełnić się nie mogą.

Książka przynosi dużo ciekawych danych, charakteryzujących środowiska rodzinne badanej młodzieży, a więc zajęcia rodziców, zarobki, warunki mieszkaniowe, odżywianie, ubranie itp. Znamienny szczegół: 38% mieszkań, scharakteryzowanych jako złe i przeludnione, informatorzy ocenili jako utrzymane w czystości — jest to prawdopodobnie wpływ Stacji Opieki nad Matką i Dzieckiem. Hierarchia potrzeb w wielu rodzinach często wygląda tak, jak ją ujęła w swej odpowiedzi 16-letnia dziewczyna, która mieszka w jednej izbie z siedmioma osobami (w tym trzech sublokatorów): „Gdybym miała pieniądze, tobym się najpierw najadła, potem ubrała, a potem wynajęła mieszkanie". Sąsiadka jej „woli być głodna, a lepiej się ubrać", a za bolączkę w życiu młodzieży uważa to, że nie mają się w co ubrać, „bo starszym to wszystko jedno, a młodzi chcieliby iść między ludzi pobawić się". Nawet przy wyborze zawodu gra rolę wzgląd, że np. „nauczycielki gospodarstwa domowego były tak ładnie ubrane". Natomiast kąpiel należy do rzadkości: zaledwie 46% badanej młodzieży, i to z grupy zamożniejszej, kąpie się raz na miesiąc, 30% nie było w kąpieli w ostatnim półroczu ani prawdopodobnie w poprzednim. Przedstawicielem tych ostatnich 30% jest m. i. chłopiec, który posiada rower, mandolinę, łyżwy, zegarek, walizkę, lusterko... ale nie ma ani jednej książki!

Stosunek młodzieży do szkoły, niechęć do nauki lub przeciwnie — głód wiedzy — również znajduje w książce dokładne odzwierciadlenie

Do najciekawszych należy rozdział p.t. „Bezrobocie — praca — zawód". Jaką udręką może być praca domowa, dowiadujemy się z licznych wypowiedzi dziewcząt, które pójście do służby uważają za pracę najgorszą, za ostateczność, marzą o zawodzie robotnicy fabrycznej, a przede wszystkim — ekspedientki sklepowej. Zarobki są wprawdzie ważną przyczyną zadowolenia z pracy, ale nie jedyną: dziewczęta są ogromnie wrażliwe na atmosferę pracy, chwalą szefową, która „często się uśmiecha". Z zarejestrowanych przez książkę spostrzeżeń można wywnioskować, że pęd dziewcząt do pracy pozadomowej wynika z chęci poznania życia, jego różnych przejawów, różnych ludzi, ich wzajemnych stosunków. W przeciętnym domu nie dzieje się nic ciekawego, za to w fabryce, a tym bardziej w sklepie!... Książka zwraca uwagę na rolę oświaty pozaszkolnej, która mogłaby te zainteresowania dziewczęce wykorzystać, przetwarzając ciekawość życia w naukę o życiu, wyzyskując żądzę wiedzy dla pogłębienia obyczajowej kultury społecznej.

Z książki, wypełnionej niezmiernie ciekawymi spostrzeżeniami na wszystkie tematy życia, wybrałem kilka zaledwie szczegółów. Zaznajomienie się z całością dostarczy niejednej czytelniczce tej książki tematu do rozważań.

H. M.



Michalina Isaakowa: „Polka w puszczach Parany". Poznań, Księgarnia św. Wojciecha. Str. 232. Cena zł. 5.—

Książka jedyna w swoim rodzaju. Są w niej bowiem bardzo dokładnie spisane wrażenia z podróży, jaką autorka odbyła w celach naukowych i w której dotarła do okolic nigdy dotychczas nie odwiedzanych przez żadną europejkę, a bardzo nielicznie — przez europejczyków - mężczyzn.

Michalina Isaakowa była wdową po wybitnym entomologu, którego zbiory są ozdobą Muzeum Pedagogicznego w Warszawie. Po śmierci męża prowadziła z zapałem jego prace, a w roku 1928 postanowiła przedsięwziąć podróż do Parany, „kraju motyli". W czasie swej podróży śmiała podróżniczka, której nie mogły zrazić żadne niewygody, dokonała wielu odkryć przyrodniczych. Jej zainteresowania były bardzo różnorodne, spostrzegawczość ogromna, to też książka, która powstała po tej podróży, zawiera mnóstwo niezmiernie ciekawego materiału. Poznajemy dzięki niej dokładnie nie tylko klimat i przyrodę egzotycznych krajów, ale i charakter oraz warunki życia ludności tubylczej, a także — co jest szczególnie dla nas ciekawe — warunki bytu polskich kolonistów, z którymi Michalina Isaakowa stykała się bardzo blisko i których dokładnie poznała.

Książka stanowi idealną lekturę dla młodzieży. Jest prawdziwa: najdziwniejsze przygody opowiedziane są w niej w sposób zwykły i prosty, bez patosu i przechwałki. Autorka, która w okresie swej podróży miała lat blisko 50, niemal w każdym rozdziale opowiada o tym, czego się „właśnie dzisiaj" nauczyła. A więc — wyprawiania skórek zwierzęcych, jazdy konnej, strzelania z floweru, budowania szałasu, zastawiania sieci... Z każdej karty książki przebija niespożyta energia tej „dziwnej"— jak ją nazywa Arkady Fiedler — kobiety.

Ś. p. Michalina Isaakowa przed rokiem wyruszyła po raz drugi z rodzinnego miasta — Zawiercia — w egzotyczną podróż. Niestety z tej podróży nie powróciła. Grób jej pozostał w dalekiej Brazylii.

H. M.

„Rodzina i dziecko"

Nr. 7 miesięcznika „Rodzina i Dziecko" w artykule dr Niesiołowskiego wzywa rodziców do tworzenia kółek dyskusyjnych i urządzania zebrań poświęconych sprawom wychowania.

Maria Znatowicz-Szczepańska w art. „Matki i synowie" omawia kwestię wychowania chłopców. Tak aktualna i omawiana w tej chwili sprawa współpracy domu i szkoły ma wyraz w artykule Janiny Buchholtzowej „Trochę prawdy i zbyt wiele mylnych wniosków". W dziale dyskusyjnym czytamy artykuł Zofii Iwaszkiewiczowej „Czy matka powinna się poświęcać".

Istnieje też specjalny dział: „Głosy wychowawców i rodziców", w którym przedstawiciele świata nauczycielskiego i rodzicielskiego wypowiadają swoje poglądy i spostrzeżenia.

Żywo napisany artykulik „Liceantki w szpitalu" omawia zagadnienie nowe dla naszego społeczeństwa — praktykę uczennic liceów w szpitalach.

Interesujący dział recenzji i sprawozdań uzupełnia aktualny i ciekawy numer.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

Komunikaty Zarządu Głównego

Wybory do Izb Ustawodawczych.

W myśl obowiązującej ustawy wyborczej organizacje kobiece będą powoływane do prac w komisjach wyborczych, a uchylanie się od tego obowiązku jest niedopuszczalne (patrz „Dziennik Wojewódzki"). Zarząd Główny przedstawił na żądanie Komisarza Rządu 5 delegatek do Komisji Wyborczych na terenie Warszawy.

Ponieważ jednak Związek Pań Domu jest organizacją apolityczną, nie mogą Oddziały brać oficjalnie żadnego udziału w akcji przedwyborczej o charakterze politycznym i agitacyjnym, wysyłać swych przedstawicielek na wiece itp.

Jednocześnie uważamy, że w czasie plenarnych zebrań Oddziałów Zarządy powinny zwrócić uwagę członkiń na konieczność głosowania i wezwać je do zaznajomienia się z ustawą i uprawnieniami obywateli.

Wybory do Władz Samorządowych.

Wobec zbliżającego się terminu wyborów władz samorządowych (Rad Miejskich) komunikujemy, że kurs dla Zarządów obejmie i kwestię stosunku Z. P. D. do samorządu. Udział Związku w wyborach w charakterze uczestniczenia w pracach Komisyj Wyborczych uważamy za wskazany. Oddział Warszawski delegował 130 osób do Komisji Wyborczych na terenie m. st. Warszawy.

PRACA W ODDZIAŁACH.

Katowice. Oddział w maju i czerwcu odbył 2 posiedzenia zwyczajne członkowskie i 2 posiedzenia Zarządu.

Wydział kursowy prowadził dalej kurs rachunkowości dla członkiń oraz rachunkowości w organizacjach społecznych. Wykładał profesor szkoły handlowej w Katowicach.

Wydział wycieczkowy urządził wycieczkę do Warszowic i Jastrzębia - Zdroju, celem zwiedzenia: w Warszowicach — starego kościółka śląskiego, a w Jastrzębiu - Zdroju — nowoczesnego kąpieliska i zdrojowiska. Obok Jastrzębia - Zdroju w miejscowości Moszczenica członkinie miały sposobność zwiedzić stary kościół drewniany, będący pięknym zabytkiem architektury śląskiej. W pierwszej połowie czerwca wydział urządził wycieczkę do Maczek nad rzeką Przemszą dla zwiedzenia Zakładów Wodociągowych, które się mieszczą na dużej przestrzeni kilku kilometrów, są urządzone według najnowszych zdobyczy technicznych i zasilają w wodę cały Śląsk. Referat objaśniający wygłosił dyrektor Zakładów p. inż. Nowakowski. W wycieczce wzięło udział 25 osób, w tym dziewięcioro młodzieży w wieku szkolnym, dzieci członkiń. Wycieczka ta była bardzo miła i pożyteczna dla uczestników, urozmaicona podwieczorkiem i spacerem po lesie świerkowym.

Wydział imprez urządził Rewię Mody w kawiarni Astoria w Katowicach z udziałem spółdzielczej pracowni krawieckiej „Strój", propagując tylko suknie uszyte z materiałów krajowych lnianych. Frekwencja była duża i dzięki tej rewii pracownia „Strój" otrzymała liczne zamówienia na sezon letni, a Z. P. D. tą drogą przyczynił się do podniesienia jeszcze jednej placówki chrześcijańskiej na Śląsku.

Wydział pracownic domowych pracował normalnie w każdy poniedziałek, prowadząc świetlicę w lokalu Oddziału. W maju świetliczanki przygotowały pod kierunkiem wychowawczyń przedstawienie, które odbyło się w świetlicy w lokalu Z. P. D. Dużo pracy dla przeszkolenia w śpiewie włożyła p. Stefania Stoińska, członkini Oddziału.

Biuro pośrednictwa pracy otrzymało stałą koncesję oraz pochwałę z Policji Wojewódzkiej, że jest najlepiej prowadzonym biurem tego rodzaju na terenie Katowic.

Wydział Klubowy zorganizował cztery wieczory brydżowe, cieszące się, jak zawsze, powodzeniem.

Wydział gospodarczy przeprowadził w czerwcu dokładny przegląd inwentarza i kontrolę całego lokalu.

Na zakończenie prac związkowych urządzono herbatkę członkowską. Poza tym 23-go czerwca na prośbę Komitetu Zjazdowego Inżynierów Gazowych i Wodociągowych Zarząd Z. P. D. urządził w lokalu Związku herbatkę dla uczestniczek Zjazdu z udziałem 40 osób.

Lwów. Lwowski Oddział Związku Pań Domu poświęca wiele uwagi przeszkoleniu gospodarczemu kobiet zamieszkałych na przedmieściach, jako niezwykle ważnemu odcinkowi swej pracy. Działalność swoją w tym kierunku prowadzi Oddział przez niezmordowaną i pełną poświęcenia kierowniczkę p. Sywulakową, z którą współpracuje p. Jurkiewiczowa i panie ze Snopkowa. Praca w świetlicach na przedmieściach zorganizowana jest wzorowo w pięciu punktach miasta. Frekwencja stale się zwiększa, bo podczas gdy w roku 1936/37 przez świetlice przesunęło się 560 kobiet, to w roku 1937/38 ponad 2.000.

Przed wakacjami Oddział ogłosił konkurs czystości dla mieszkań jedno i dwuizbowych. Konkurs wzbudził duże zainteresowanie. Do konkursu stanęło przeszło 60 gospodyń. Mieszkania oglądane były przez komisję, złożoną z przewodniczącej Oddziału Lwowskiego p. Błażejowskiej, p. Sywulakowej i p. Neumanowej. Na ogół Komisja spotkała się z czystością wzorową. W dniu 28 maja w lokalu Związku nastąpiło zamknięcie konkursu i rozdanie nagród, które stanowiły praktyczne upominki jak obrusy, serwisy, maszynki do mięsa, dyplomy i nagrody pieniężne. Do uczestniczek konkursu przemówiły panie z Komisji, poczem jedna z konkursistek p. Winnikowa w imieniu nagrodzonych podziękowała w serdecznych słowach organizatorkom konkursu, za roztaczanie nad nimi opieki i szerzenie oświaty gospodarczej oraz za nagrody. Zadowolenie z oceny konkursowej nagród było ogromne.

Z obecnych na konkursie gości radna p. Polakowa w serdecznych słowach wyraziła uznanie Związkowi za prowadzoną na przedmieściach akcję. Po przemówieniach nastąpiła wspólna fotografia i podwieczorek, w czasie którego panował serdeczny i miły nastrój.

Toruń. W maju urządzono jedno zebranie towarzyskie, na którym przewodnicząca Oddziału we Włocławku p. H. Chrząszczewska zdała sprawozdanie ze Zjazdu Delegatek w Łodzi, następnie p. Steinbornowa wygłosiła pogadankę o pracy Polek na Pomorzu podczas niewoli pruskiej. Oddział w Toruniu zorganizował kurs galanterii pod fachowym kierownictwem członkini p. Grześkowiakowej. Odbyły się 2 pokazy: 1) przyrządzania potraw na letnisku na maszynce spirytusowej „Emes" poprowadzony przez nauczycielkę gospodarstwa domowego p. Łysiakównę, 2) prania szalików, krawatów, rękawiczek i innych drobiazgów galanteryjnych.

Członkinie Oddziału zwiedziły Rzeźnię Miejską pod przewodnictwem dr. wet. Gaca.

W czerwcu oddział zorganizował Tydzień Pani Domu pod hasłem „Elektryczność w gospodarstwie", urozmaicony szeregiem aktualnych i ciekawych pokazów, a zakończony konferencją z przedstawicielami miejscowego kupiectwa chrześcijańskiego w celu poprawy wzajemnego stosunku: usprawnienia metod obsługi, należytego doboru towaru, uczciwej kalkulacji cen — z jednej strony, a ze strony konsumentów uprzejmości, celowości zakupów, regularności w płaceniu zobowiązań i popierania firm chrześcijańskich.

Członkinie Związku zwiedziły kościół św. Jakuba, wsławiony gotycką polichromią, pod przewodnictwem kustosza muzeum toruńskiego p. Lewińskiego.

Prace przedwakacyjne Oddziału zakończono zebraniem towarzyskim.

Warszawa. Oddział prowadził we wrześniu pokazy kulinarne przetworów owocowych i jarzynowych oraz kolacji jarzynowych.

Obecnie odbywają się 20 lekcjowe kursy gospodarstwa domowego ranne i wieczorowe dla pań oraz 15 lekcjowy kurs dla pracownic domowych we własnej sali kursów przy ul. Książęcej 4.

W dniu 26 września Wydział Robót Ręcznych rozpoczął lekcje robót, wchodzących w zakres bieliźniarstwa damskiego i trykotarstwa na sezon zimowy.

Włocławek. W pierwszym półroczu b. r. odbyło się 5 zebrań członkowskich, 1 zebranie walne, 20 zebrań Zarządu i 1 zebranie poświęcone specjalnie sprawie organizacji szkoły gospodarczej. Odbył się również wieczór literacki z udziałem ś. p. Jadwigi Kiewnarskiej (Well), która wygłosiła referat „Kobiety u nas i za granicą". Wieczór literacki połączony był z zebraniem towarzyskim.

Na zebraniach członkowskich wygłoszono następujące referaty: 1) „Stosunek prawny pani domu do pomocnicy domowej" — inspektor pracy inż. Ossowski, 2) „O rozbieżności dróg między pokoleniem starszym i młodzieżą", 3) „Czego chcą od nas mężczyźni?", oraz pogadanki na tematy: 1) zagadnienia antykomunistyczne, 2) współpraca domu ze szkołą, 3) wrażenia z podróży do Włoch, 4) przysposobienie wojskowe kobiet.

Od 1 stycznia b. r. przeprowadzono 106 pokazów gospodarskich dwugodzinnych, 8 pokazów gotowania na elektryczności, 1 pokaz przyrządzania ryb morskich (dla robotnic), 8 lekcjowy kurs obrony przeciwgazowej, który ukończyło 37 pań.

Największym wysiłkiem Zarządu i członkiń Oddziału było stworzenie możliwości finansowych dla założenia 6 miesięcznego kursu przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym. Kierowniczką kursu była p. Maria Roszkiewiczówna, której fachowemu wykształceniu, inicjatywie i zdolnościom pedagogicznym zawdzięcza Oddział, że szkoła mimo wielu trudności wypełniła całkowicie zakreślone jej zadania. To też Oddział osiągnąwszy w pełni wydatne rezultaty, przystąpił obecnie do uruchomienia na rok 38/39 rocznej szkoły przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym, przy poparciu Kuratorium, władz państwowych i instytucji.

W maju urządził Oddział wycieczkę do fabryki celulozy i do papierni tj. do największych ośrodków fabrycznych miasta.



Praca ręczna zyskuje coraz większe uznanie, jeśli chodzi o efekty estetyczne. Ręczna koronka serwet, ręcznie kuta metalowa misa na owoce stanowią wielką ozdobę zastawy stołowej (Z pokazu nakrycia stołu w M. S. Z.).

RZECZY CIEKAWE

Pożywienie obfitujące w witaminy A — jako czynnik zapobiegający wypadkom samochodowym.

Ciekawą wiadomość pod powyższym tytułem podaje Przyroda i Technika (Nr. 5. 1938. str. 296). Mianowicie w Ameryce ustalono na podstawie odpowiednich badań i ankiet iż istnieje dziwny napozór związek między liczebnością wypadków samochodowych a sposobem odżywiania się kierowców; okazało się, że więcej wypadków mieli kierowcy których pożywienie było ubogie w witaminy A. Jak wiadomo jest to witamina, występująca obficie w maśle, mleku, wątrobie, szpinaku, marchwi. Witamina ta między innymi właściwościami posiada właściwość zapobiegania tzw. ślepocie nocnej, która polega na zmniejszonej zdolności przystosowywania się oka do ciemności. Witamina A wpływa bowiem na stopień wykształcenia tzw. purpury wzrokowej — substancji wchodzącej w skład siatkówki oka. Brak witaminy A niekoniecznie powoduje występowanie wyraźnej ślepoty nocnej, może wystąpić tylko opóźnienie dostosowywania oczu do ciemności przy nagłym przejściu z jasności w ciemność. Np. oko oślepione światłem reflektora nie odrazu może widzieć w ciemności a to właśnie może powodować wypadki samochodowe. Odpowiednie więc odżywianie się kierowców może przyczynić się w pewnym stopniu do zmniejszenia liczebności katastrof samochodowych.

Wzrost włosów i paznokci.

Dokładne badania wykonane przy pomocy skomplikowanej i bardzo czułej aparatury dowiodły, że wzrost włosów i paznokci nie jest równomierny. W nocy paznokcie rosną wolno, najszybciej zaś w godzinach południowych. Przyrost paznokcia na godzinę wynosi w ciągu doby od 0,002 do 0,006 mm. Wzrost włosów jest szybszy: w ciągu dnia wynosi on na godzinę 0,08 mm w nocy zaś od 0,01 do 0,02 mm. Drażnienie skóry prądem elektrycznym albo mechanicznie przyśpiesza chwilowo wzrost włosów, jednak później spada on i ostatecznie w ciągu doby jest mniej więcej niezależny od drażnienia skóry.

Die Umschau Nr. 39, str. 839.

Wpływ promieniowania nadfiołkowego na zawartość witaminów C w mleku.

Mleko prócz witaminy C zawiera również witaminę D. Działanie antyrachityczne tej ostatniej wzrasta bardzo pod wpływem naświetlania mleka promieniami nadfiołkowymi. Powstaje wobec tego zagadnienie jak takie naświetlanie wpływa na witaminę C, która jest bardzo wrażliwa na działanie czynników utleniających a przecież zawartość jej w mleku jest rzeczą bardzo ważną. W związku z tym H. Schroeder naświetlał mleko krowie w ciągu godziny lampą kwarcową, której promieniowanie zawiera jak wiadomo dużo promieni nadfiołkowych. Mlekiem tym karmiono następnie świnki morskie, które po pewnym czasie zdechły na szkorbut czyli awitaminozę C — b. ciężkie schorzenie spowodowane brakiem witamin C. Stwierdzono, że naświetlanie nadfiolotem zmniejszyło zawartość witaminów C dwudziestokrotnie.

(Münch. med. Wochenschr. Nr. 49, 1937).

Papier gumowany.

W Ameryce zaczęto w ostatnich czasach wyrabiać papier, powleczony warstwą sztucznego kauczuku. Dzięki pokrywie kauczukowej papier staje się trwalszy, bardziej wytrzymały na rozerwanie, daje się wielokrotnie składać i nie ulega zmianie pod wpływem promieni słonecznych. Nazwano go „Koroseal".

(Die Umschau Nr. 9, str. 201).

Konserwowanie ryb morskich.

Niemcy zastosowali nową metodę konserwowania ryb. Po złowieniu prędko wkłada się ryby do beczki drewnianej i poddaje działaniu odpowiednio rozcieńczonej wody utlenionej, a następnie umieszcza się na lodzie. Ryby zachowują się w świeżym stanie o kilka dni (3—6) dłużej niż w przypadku zwykłego transportu w naczyniach z lodem. Metoda ta jest niekosztowna, przede wszystkim zaś nie zmniejsza w rybach zawartości witamin, białka i soli mineralnych.

(Die Umschau Nr. 8, str. 179).

M. M.

Maria Strasburger

Czy jarzyny strączkowe zawierają witaminy?

Ciągle jeszcze spotyka się w pismach przepisy, które podają nieprawidłowy sposób przyrządzania jarzyn strączkowych. Niejednokrotnie — wiedząc nawet jak należy obchodzić się z nimi — nie troszczymy się o ich wartość witaminową, bo... skoro gotują się one tak długo, to już żadnych witamin zawierać nie mogą!

Stanowisko to jest zupełnie błędne, gdyż nawet długo gotowane nasiona strączkowe zawierają pewną ilość witamin, o czym łatwo się przekonać dzięki dostępnym już dziś reakcjom barwnym na witaminy C i B. Ilość ta może być większa lub mniejsza, zależnie od sposobu przyrządzenia. Jeśli zaś przez stosowanie błędnych metod przyrządzania potraw będziemy w każdej potrawie trwonili lub znacznie obniżali jej wartość witaminową, to łatwo zdarzyć się może, zwłaszcza w pożywieniu mniej dostatnim, że ilość witamin nie osiągnie nawet koniecznego minimum, a cóż dopiero mówić o optimum, które dopiero daje nam pełnię zdrowia. Witaminy B i C należą do tych składników pożywienia, które w ilości większej ponad konieczną dla utrzymania życia, dają dopiero poczucie zdrowia i sił fizycznych.

Jeden z badaczy amerykańskich podaje, że podczas gotowania warzyw strączkowych do wywaru przechodzi trzecia część zawartych w nich witamin. Badania swe przeprowadzał jednak na wywarze z warzyw strączkowych gotowanych tylko 20 minut, co jest niezupełnie życiowe, gdyż jarzyny te przeważnie gotują się znacznie dłużej. Należy przypuszczać, że podczas normalnego a więc dłuższego gotowania, straty wartości witaminowej strączkowych są znacznie większe. Przy tym praca wspomnianych autorów amerykańskich nie uwzględniała tak powszechnego w gospodarstwie użycia dodatku sody do gotowania strączkowych. Moje własne badania pod tym względem wskazują na znaczne straty wartości witaminowej spowodowane dodatkiem sody.

Zdjęcie nagr. na konkursie fabr. „Foton"



Nie wdając się w szczegóły dotyczące wykrywania witamin w produktach, zaznaczę tylko, że w zastosowanych reakcjach barwnych intensywność wywiązanej barwy wskazuje na ilość witaminy. Natężenie barwy można nawet dokładnie zmierzyć przy pomocy odpowiednich przyrządów, dla naszych celów wystarczy jednak określenie czy wywiązana barwa jest mocniejsza czy słabsza Otóż badania wykazują, że reakcje barwne wywarów otrzymanych przez gotowanie strączkowych z dodatkiem sody są znacznie słabsze niż bez tego dodatku, co wskazuje na niszczenie witamin w środowisku sody.

Twierdzeniom tym możnaby zarzucić, że jarzyna bez sody gotuje się dłużej niż w wodzie zmiękczonej sodą, że zatem te ujemne wpływy pokrywają się, inaczej powiedziawszy, „nie kijem go, to pałką": witaminy zniszczy albo dłuższe gotowanie, albo dodatek sody. Tak jednak nie jest. Wskazują na to wyniki badań, zebrane w poniższej tablicy.

Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego przyrządzania warzyw strączkowych na ilość witamin (intensywność barwy).

	ilość nasion	czas gotowania	reakcja na witaminy C	reakcja na witaminy B
1. fasola moczona na noc, gotowana z sodą .	100 g	35 min.	słaba	
2. fasola moczona na noc w przegotowanej wodzie i w tej samej wodzie gotowana . . .	100 g	45 min.	znacznie mocniejsza	
3. fasola niemoczona na noc, gotowana z sodą	100 g	75 min.	słaba	
4. fasola niemoczona na noc, gotowana w wodzie przegotowanej . . .	100 g	85 min.	znacznie mocniejsza	

Uwaga: ilość użytej wody: 100 cm³.

Widzimy z powyższej tablicy, że strączkowe gotowane prawidłowo (tj. namoczone poprzedniego dnia w przegotowanej wodzie i w tej samej wodzie nazajutrz gotowane), gotują się tylko o 10 minut dłużej niż nasiona namoczone w wodzie surowej, następnie odlanej i zastąpionej świeżą z dodaniem szczypty sody. Pomimo gotowania dłuższego o 10 minut groch lub fasola gotowane w wodzie przegotowanej bez sody — zachowują większą wartość witaminową. Z tabeli powyższej wynika również, że na czas gotowania grochu i fasoli w daleko wyższym stopniu wpływa namoczenie ich na parę godzin naprzód niż dodatek sody szkodliwej dla wartości witaminowej potrawy.

Jadłospisy uwzględniające potrawy z warzyw strączkowych

I.

OBIAD. Zupa ze szpinaku i ziemniaków — zasmażana. Rolada wołowa nadziewana śledziem, sałatka z fasoli perłowej w sosie musztardowym. Kompot lub surówka z gruszek i jabłek.

KOLACJA. Naleśniki z kapustą słodką, przygotowaną jak do pierogów, panierowane i podane z sosem pomidorowym. Herbata.

II.

OBIAD. Zupa kalafiorowa ze śmietaną. Fasola po bretońsku z pomidorami. Rolada biszkoptowa zwijana, z sosem z wina.

KOLACJA. Krokiety z ziemniaków, surówka z marchwi, jabłek i chrzanu ze śmietaną. Herbata. Chleb z powidłami.

III.

OBIAD. Zupa jabłkowa z gruszkami nieprzecieranymi. Opiekanki z ryżu i grochu ze szpinakiem. Mleczko karmelowe, polane w deseń karmelem nierozprowadzonym wodą.

KOLACJA. Surówka z rzodkiewki i szczypiorku ze śmietaną, chleb; knedle nadziewane serem, posypane mączką cukrową. Herbata.

IV.

OBIAD. Sałatka z soczewicy i jabłek. Zupa ze świeżych grzybów, kaszy perłowej i fasoli szparagowej. Budyń z kapusty z sosem cebulowym. Krem lub suflet czekoladowy.

KOLACJA. Bulwy z wody z masłem. Placek z serem. Herbata.

V.

OBIAD. Zupa fasolowa z łazankami. Forszlak cielęcy duszony z dużą ilością jarzyn mieszanych, ogórki kiszone, ziemniaki. Kisiel z surowych tartych jabłek.

KOLACJA. Brukselka z wody z masłem. Grzanki z dżemem, herbata.

S. Witkowska.

Przepisy

Sałatka z fasoli w sosie musztardowym.

20 dkg fasoli perłowej (najdrobniejsza), 4 dkg musztardy, 4 dkg oliwy sojowej, 2 dkg cebuli, sól, cukier, sok z cytryny.

Fasolę przebrać, opłukać, namoczyć na noc w zimnej przegotowanej wodzie. Następnego dnia ugotować fasolę do miękkości w wodzie, w której była namoczona, odcedzić, osączyć lub wyparować, ostudzić. Cebulę drobno pokrajać. Musztardę utrzeć w misce z oliwą, dodać fasolę, cebulę, wymieszać i doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem. Podawać w salaterce ubraną rzodkiewkami, sałatą zieloną itp. do mięs pieczonych, smażonych lub do kotletów ze śledzi.

Uwaga. Wywar z fasoli można zużyć do zupy.

Zupa ze świeżych grzybów i fasolki szparagowej.

25 dkg grzybów (borowików, maślaków lub gąsek), 3 dkg tłuszczu, 3 dkg cebuli, 8 dkg kaszy perłowej, 20 dkg fasolki szparagowej, sól, 15 dkg śmietany, zielona pietruszka.

Grzyby oczyścić, obrać, starannie opłukać i pokrajać. Cebulę drobno pokrajać, włożyć na rozgrzany tłuszcz, przesmażyć, dodać grzyby, podlać małą ilością wody i dusić pod przykryciem ½ godziny. Następnie dodać do grzybów ¼ litra wody, włożyć opłukaną kaszę, potem dodać pokrajane strączki fasoli, osolić i ugotować razem do miękkości. Przed podaniem połączyć z surową śmietaną i siekaną pietruszką.

Rolada wołowa nadziewana śledziem.

1 kg mięsa wołowego, 1½ dkg mąki, sól, 5 dkg tłuszczu. Nadzienie: 25 dkg cielęciny, 1 śledź, 1 bułka, 6 dkg słoniny, ½ jaja.

Śledzia dobrze wymoczyć, sprawić. Bułkę namoczyć, wycisnąć. Cielęcinę, bułkę, słoninę i śledzia przepuścić przez maszynkę i wymieszać z jajem.

Mięso wołowe opłukać, ułożyć na stolnicy i ubić tłuczkiem, maczanym w wodzie, na cienki prostokąt, nacinając w razie potrzeby mięśnie nożem. Ubite mięso wyrównać, wygładzić nożem, posmarować nadzieniem, zwinąć ciasno w roladę, związać wygotowanvm sznurkiem, osmażyć na gorącym tłuszczu i upiec w piecyku do miękkości, podlewając kilka razy wodą i sosem z mięsa. Gdy mięso miękkie pokrajać w plastry, ułożyć w całości na półmisku, polać sosem z pieczenia. Podawać z ziemniakami (frites) lub sałatami w sosie musztardowym.

Z. Czerny.

Fasola po bretońsku

35 dkg fasoli „jasiek" (największa), 5 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, 3 dkg mąki, ½ kg pomidorów świeżych lub 15 dkg marmolady pomidorowej, sól, ½ ząbka czosnku, 20 dkg kiełbasy, sok z cytryny, zielona pietruszka.

Fasolę ugotować sposobem podanym w przepisie na sałatkę, w małej ilości wody. Cebulę pokrajać drobno, przesmażyć, na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, dodać mąkę, przesmażyć, rozprowadzić zimnym wywarem z fasoli i pomidorami, połączyć z fasolą, dodać pokrajaną w plasterki kiełbasę, sól, roztarty czosnek i kilka razy zagotować. W razie potrzeby dodać sok z cytryny. Przed podaniem posypać siekaną pietruszką lub szczypiorkiem.

Uwaga. Jeśli chcemy fasolę podać jako danie jarskie, to zamiast z kiełbasą wymieszać przed podaniem z grubo siekanymi jajami na twardo.

Opiekanki z ryżu i grochu.

20 dkg ryżu, 3 razy tyle wody co mierzy ryż, 20 dkg grochu lub groszku zielonego, 3 dkg tłuszczu, 3 dkg cebuli, koper zielony, szczypiorek, 3 jaja, sól, 3 dkg mąki, 6 dkg bułki tartej, 10 dkg tłuszczu.

Ryż starannie opłukać, wsypać na wodę wrzącą i rozkleić na gęsto. Groch ugotować podanym sposobem, wyparować lub odcedzić, przepuścić przez maszynkę. Cebulę pokrajać, przesmażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor; koper posiekać. Zimny ryż wymieszać z grochem, cebulą, koprem, 1½ jajem i solą. Formować rękami małe okrągłe lub podłużne kotlety, otaczać w jaju, mące, bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Podawać z surówkami, sosami lub jako garnitur do jarzyn.

Sałatka z soczewicy.

20 dkg soczewicy, 20 dkg jabłek, 3 dkg oliwy, sól, cukier, sok z cytryny.

Soczewicę ugotować do miękkości, w ten sam sposób co fasolę, odcedzić, osączyć, ostudzić. Jabłka obrać, pokrajać w paski. Soczewicę wymieszać z jabłkami, oliwą, doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem. Kto lubi może dodać do sałatki krajanej cebuli lub sos musztardowy z oliwą.

Zupa z fasoli z łazankami.

25 dkg jarzyn, 12 dkg fasoli „jasiek" lub białej średniej, 4 dkg tłuszczu, 2 dkg cebuli, 4 dkg mąki, zielona pietruszka, łazanki z 8 dkg mąki i 1 jaja.

Wygotować wywar z jarzyn, przecedzić. Osobno ugotować podanym sposobem fasolę do miękkości, wlać do wywaru z jarzyn, zagotować, wsypać pokrajane łazanki, wymieszać i ugotować pod przykryciem. Cebulę pokrajać, włożyć na rozgrzany tłuszcz, zrumienić, wsypać mąkę, zrumienić, odstawić z ognia, rozprowadzić zimną wodą, wlać do zupy i jeden raz zagotować. Przed podaniem dodać zielonej pietruszki.

Kisiel z surowych jabłek.

½ litra wody, 7 dkg cukru, 3 dkg mąki ziemniaczanej, ½ kg jabłek, wanilia.

Trochę więcej niż połowę wody podgrzać z cukrem i wanilią, w pozostałej zimnej wodzie rozmieszać mąkę ziemniaczaną, wlać do wody gorącej i mieszając bez przerwy doprowadzić do zgęstnienia ale niekoniecznie zagotować (kisiel zagotowany jest bardzo ciągliwy). Jabłka obrać, zetrzeć na tarce, wymieszać z kisielem, ostudzić.

Uwaga. Kto lubi kisiel gęsty, może ilość mąki zwiększyć do 4 dkg.

S. Witkowska.

Żurawiny w cukrze

¼ kg żurawin, 25 dkg cukru pudru, białka z 2 jaj.

Dojrzałe, ładne i niepopękane żurawiny umyć i obsuszyć. Białka trochę rozbić widelcem, wrzucić w nie żurawiny, wymieszać i widelcem wyjmować na półmisek do przesianego cukru. Potem wstrząsając półmiskiem obtoczyć żurawiny w cukrze a następnie wyłożyć na drugi półmisek lub sito do obsuszenia. Przechowuje się przez parę dni.

W. Januszewska.

W razie nieotrzymania egzemplarza „PANI DOMU" prosimy zareklamować. Zaznaczamy, że na mocy przepisów Ministerstwa Poczt i Telegrafów reklamacje powyższe, opatrzone widocznym napisem „Reklamacja gazetowa" oraz nadane w stanie otwartym (karta pocztowa lub pismo w niezaklejonej kopercie) wolne są od opłaty pocztowej.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Za granicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.—, ½ str. zł 170.—, ¼ str. zł 90.—, ⅛ str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. **8-70-80.**

Wydawca: M. Romanowa. **Redaktorki:** Zofia Brykalska i Marya Romanowa.

8661 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.



Jedwab
do
szycia
Gütermanna



?